

	FICHA TÉCNICA DO PRODUTO MEL CREMOSO ½ KG	Nº: FT.01 Pág. 1 de 4
		Data: 2025-05-02 Versão: 1

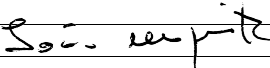
CADASTRO DO DOCUMENTO

Versão	Data	Páginas Revistas	Descrição da Alteração	Nome do Emissor
1	20025-05-02	Todas	Criação da ficha técnica do produto	João Mesquita

DISTRIBUIÇÃO			Validação de Cópia
Deptº / Sector	Nome	Rubrica	

NOME DE QUEM TOMOU CONHECIMENTO	Assinatura

ESTE DOCUMENTO SÓ PODE SER REPRODUZIDO PELO RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO!
SE NECESSITA DE UMA CÓPIA SOLICITE-A AO DEPARTAMENTO EMISSOR.
PARA ASSEGURAR QUE UTILIZA DOCUMENTOS ACTUALIZADOS,
UTILIZE APENAS CÓPIAS VALIDADAS.

Elaborado:: João Mesquita	
---------------------------	--



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
MEL CENTRIGUGADO 1KG

Nº: FT.01
Pág. 2 de 4

Data: 2019-05-12

Versão: 1

1 – Nome do Produto	ARI-mel		
2 – Descrição do Produto	Substância açucarada natural produzida pelas abelhas da espécie <i>apis mellifera</i> a partir do néctar das plantas.		
3 – Composição do Produto	É composto essencialmente por diversos açúcares, a glucose e a frutose.		
4 – Condições do Uso	4.1 – Uso previsto: Pronto para consumo; garantir as condições de conservação e preservação.		
	4.2 – Uso não previsto: Consumir fora do prazo de validade e após exposição prolongada ao sol e armazenamento em locais com odores intensos.		
5 – Características Organolépticas	5.1 – Aspeto	Cremoso	
	5.2 – Cheiro	Odor característico	
	5.3 – Cor	creme	
	5.4 – Sabor	Sabor suave e doce, ligeiramente ácido	
	5.5 – Depósito	Nulo	
6 – Características Microbiológicas	Parâmetros	V.M.A ¹	Método
	6.1 – Microrganismos a 30°C	≤10 ⁴ ufc/g	ISO 4833
	6.2 – Coliformes totais	≤10 ² ufc/g	ISO 4832
	6.3 – E. Coli.	≤10 ufc/g	ISO 16649-2
	6.4. – Bolores e Leveduras	≤10 ² ufc/g	NP 3277-1
	6.5 – Staphylococcus Coag. Positivos	<10 ² ufc/g	ISO 6888-1/2

¹ Valor máximo admissível



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
MEL CENTRIGUGADO 1KG

Nº: FT.01
Pág. 3 de 4

Data: 2019-05-12

Versão: 1

	Parâmetros	V.M.A ¹		Método
6 – Características Microbiológicas	6.6 – Anaeróbios sulfito redutores	≤10 ufc/g		NP 2262
	6.7 - Salmonella	Ausência em 25g		ISO 6579
7 – Características Físico-Químicas	Parâmetros	Valor Admissível		Método
	7.1 – Ácidos Livres	≤50 meq/kg		NP 1309
	7.2 – Condutividade eléctrica	≤0,8 mS/cm		Int. Honey Comm, 2002 Harm. Method 2
	7.3 – Teor de água	Em geral	≤20%	AOAC 969.38B
		Mel de Urze e mel para uso industrial em geral	≤23%	
		Mel de Urze para uso industrial em geral	≤25%	
	7.4 – Materiais insolúveis	≤ 0,1g/100g		J. Assoc. Publ. Analysts, 28 189-193
	7.5 – Índice diastásico (Escala de Schade)	≥ 8		Int. Honey Comm, 2002 Harm. Method 6.2
	7.6 – Hidroximetilfurfural (HMF)	≤ 40 mg/kg		AOAC 980.23
	7.7 – Frutose e Glucose	≥ 60g/100g		Netto, I. (Anal. Gén. Alim. (1959), 345-346)

¹ Valor máximo admissível



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
MEL CENTRIGUGADO 1KG

Nº: FT.01
Pág. 4 de 4

Data: 2019-05-12

Versão: 1

	Parâmetros	Valor Admissível	Método
7 – Características Físico-Químicas	7.8 – Sacarose	≥ 5g/100g	Netto, l. Anal. Gén. Alim. (1959), 347)
	7.9 – Resíduo - Tetraciclinas	Ausente	CHARM II (15 ppb cloroteraciclina)
	7.10 – Resíduo - Sulfonamidas	Ausente	CHARM II (10 ppb sulfametazina)

¹ Valor máximo admissível

8 – Acondicionamento do Produto	
8.1 – Embalagem	Unidade
	Volume Líquido: ½ kg Peso Bruto: 0,725 kg
8.2 – Componentes da Embalagem Primária	- Frasco de Vidro - Tampa de metal - Rótulo de plástico autocolante - Papel tipo kraft na tampa
8.3 – Componentes da Embalagem Secundária	- Embalagem de cartão - Fita adesiva
9 – Rotulagem	De acordo com a legislação em vigor. Indicação de Lote: xx-nº sequencial de entrada de mel, aa-dois últimos dígitos do ano)
10 – Condições de Armazenamento	Armazenamento em local seco, ao abrigo da luz solar e de odores intensos.
11 – Período de Validade, Menção e Localização	Validade: 2 anos (Referência ao mês/ano/ dia ex: /01Jan/25) Consumir de Preferência antes do fim de ... (Ver no rótulo)
12 – Uso Pretendido do Produto	Destinado ao consumo de toda a população em geral, a partir de 2 anos de idade.
13 – Condições de Distribuição	Transporte à temperatura ambiente.