


<p>Gospodarstwo Pasieczne "Sądecki Bartnik"</p> <p>Sp z o.o. 33-331 Stróże 235</p>	<p>SPECYFIKACJA PRODUKTU</p> <p>MIÓD LIPOWY</p> <p>PSZCZELI NEKTAROWY</p>	 <p>SADECKI BARTNIK</p> <p>Data wydania/Nr wydania 26-05-2023/II</p> <p>Nr specyfikacji 8M</p>
Składniki	Miód lipowy pszczeli nektarowy	
Proces technologiczny	Naturalnie słodki produkt wytwarzany przez pszczoły Apis mellifera, będący miodem wytwarzanym przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych	
<u>Cechy organoleptyczne</u>		
Barwa	barwa od białozółtej do złocistożółtej	
Zapach	silny, podobny do zapachu kwiatów lipy	
Smak	ostry z posmakiem gorzkawym	
Konsystencja	gęsta, krystalizacja drobnoziarnista, krupkowata	
<u>Cechy Fizykochemiczne</u> (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 maja 2015r.)		
Liczba diastazowa (wg skali Schade)	nie mniej niż 8,0 Schade	
Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF)	nie więcej niż 40 mg/kg	
Zawartość wody	nie więcej niż 20%	
Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy)	nie mniej niż 60g/100g	
Sacharoza	nie więcej niż 5 g/100g	
Przewodność właściwa elektryczna	nie więcej niż 0,8 mS/cm	
Wolne kwasy	nie więcej niż 50 mval/kg	
Metale szkodliwe dla zdrowia Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności	Pb - nie więcej niż 0,1 mg/kg	
Obecność szkodników i ich pozostałości	nieobecne	
Obecność zanieczyszczeń mechanicznych	nieobecne	
Pozostałości leków weterynaryjnych RMRiW 10.05.2003 DZ.U 97/884 z 2003	Wolne od pozostałości polekowych. limit detekcji : Sulfonamidy mniej niż: 10ppb, Streptomycyny: mniej niż 10ppb , Teracykliny: mniej niż 10ppb, Chloramfenikol: mniej niż 0,3ppb, Nitrofurany: mniej niż 0,5ppb	
Cechy mikrobiologiczne	Obowiązujące przepisy prawne w zakresie jakości handlowej miodu nie określają wymagań mikrobiologicznych. Badania przeprowadzane według „Planu Kontroli Jakości Gospodarstwo Pasieczne "Sądecki Bartnik" Sp z o.o.	
Wartość odżywcza w 100 g produktu	Wartość energetyczna: 1416 kJ 333 kcal, Tłuszcz: 0 g; w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0g, Węglowodany: 83g; w tym cukry: 72 g, Białko <0,5g, Sól 0 g	
Alergeny (zgodnie z (UE) nr 1169/2011) z dnia 25 października) 2011 r.)	nieobecne	
Przeznaczenie produktu	Do spożycia przez ogół konsumentów z wyłączeniem konsumentów podatnych na nietolerancję produktu.	
GMO	Wolne od GMO (zgodnie z (WE) nr 1829/2003 z dn. 22 września 2003 r. z późn.zm DZ.U 1/268 z 18.10.2003)	
Etykieta zgodnie z (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. z późn.zm., Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;		
Rodzaj opakowania	Opakowania szczelnie zamknięte. Jednostkowe: słoje szklane o pojemności 0,05kg-1,4 kg, porcjówki 15g-25g, dozowniki plastikowe 0,37kg-0, 65kg, wiadra: 2kg -25 kg, beczki -290 kg, tankopalety -1000 kg. Zbiorcze : kartony, zgrzewki.	
Warunki przechowywania	Temperatura nie wyższa niż 25°C, wilgotność do 75%. Zaciemnione, suche pomieszczenia , czyste, przewiewne, wolne od obcych zapachów, wolne od szkodników, zabezpieczone przed dostępem owadów. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.	
Dystrybucja	Środki transportu czyste, bez obcych zapachów, wolne od szkodników i ich pozostałości, zabezpieczające produkt przed zawilgoceniem, nasłonecznieniem i nagraniem.	
Okres minimalnej trwałości	3 lata Krystalizacja miodu jest naturalnym procesem i nie zmienia jego właściwości.	
sporządził:	akceptował:	
Klaudia Romanek	Alicja Cetnarowska	