

Gospodarstwo Pasieczne "Sądecki Bartnik"	SPECYFIKACJA PRODUKTU		 SADECKI BARTNIK
	MIÓD NEKTAROWY		
Sp z o.o. 33-331 Stróże 235	WIELOKWIATOWY		Nr specyfikacji I/M
	Składniki		
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		od jansokremowej do herbacianej	
Zapach		silny, podobny do zapachu wosku pszczelego	
Smak		słodki, łagodny do ostrego z posmakiem gorzkawym	
Konsystencja		gęsta, po skrzystalizowaniu średnioziarnista	
<u>Cechy Fizykochemiczne</u> (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 maja 2015r.) z późn.zm.			
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 (WE) 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 RMRiRW 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. Zbiorecze : 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:	
Agnieszka Głąb		Alicja Cetnarowska	