



## Ficha técnica Datasheet

MEL MULTIFLORAL MULTIFLORAL HONEY

Edição Edition: 01

Revisão Review: 00

Data Date: 11/05/18

Página Page: 01/01

### INGREDIENTES INGREDIENTS

A floração varia entre o Rosmaninho, Sargaço, Medronheiro, Madressilva, Cardo Asnil Tágueda, Tasneira e Soagem

The flowering varies between Rosemary, Sargasso, Strawberry, Honeysuckle, Cardo Asnil Tágueda, Tasneira and Soagem

### COR COLOR

Entre o âmbar-claro e o âmbar-escuro  
Between light amber and dark amber

### SABOR TASTE

Leve Light

### TEXTURA TEXTURE

Encorpada Full bodied

➤ Caracterizado pelo seu tom meio-âmbar, suave e de textura fina e leve, o mel multifloral é colhido entre os meses de Julho e Agosto nos nossos apiários espalhados pela vasta planície alentejana, no Concelho da Vidigueira. A floração varia entre o Rosmaninho, Sargaço, Medronheiro, Madressilva, Cardo Asnil, Tágueda, Tasneira e Soagem.

Characterized by its mild amber tone, with a light and fine texture, the multifloral honey is harvested between July and August in our apiaries scattered throughout the vast Alentejo plain in Vidigueira County. The flowering varies between Rosemary, Sargasso, Strawberry, Honeysuckle, Cardo Asnil, Tágueda, Tasneira and Soagem.

➤ Um superalimento com reconhecidos benefícios para a saúde, é também recomendado em dietas isentas de açúcar. O mel pode ainda ser usado para fortalecer o sistema imunológico, melhorar a capacidade digestiva e até aliviar a prisão de ventre.

A superfood with recognized health benefits is also recommended in sugar free diets. Honey can also be used to strengthen the immune system, improve digestive capacity and even relieve constipation.

➤ O mel é considerado anti-séptico, antioxidante, antirreumático, diurético, digestivo, expetorante e calmante. Além disso, ajuda no combate e prevenção de doenças degenerativas, sendo também benéfico para a pele, tornando-a mais macia.

Honey is considered antiseptic, antioxidant, antirheumatic, diuretic, digestive, expelling and soothing. In addition, it helps in the combat and prevention of degenerative diseases, being also beneficial for the skin, making it softer.

## DECLARAÇÃO NUTRICIONAL NUTRITION DELARATION

### ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS

PHYSICAL-CHEMICAL TESTS

	RESULTADOS	UNIDADES
	RESULTS	UNITS
Valor energético Energetic value	1496	KJ/100g
Valor energético Energetic value	352	Kcal/110g
Hidratos de Carbono Carbohydrates	88.0	g/100g
Açúcares Sugars	85.0	g/100g
Sacarose Sucrose	0.5	g/100g
Galactose Galactose	<0.5	g/100g
Glucose Glucose	37.6	g/100g
Frutose Fructose	40.3	g/100g
Lactose Lactose	2.6	g/100g
Maltose Maltose	4.0	g/100g
Humidade Humidity	12.0	g/100g
Proteína Protein	<0.3	g/100g
Cinzas Ashes	<1.0	g/100g
Gordura Fat	<0.5	g/100g
Ácidos gordos saturados Saturated fatty acids	<0.1	g/100g
Ácidos gordos polinsaturados Polyunsaturated fatty acids	<0.1	g/100g
Ácidos gordos monoinsaturados Monounsaturated fatty acids	<0.1	g/100g
Sal Salt	0.027	g/100g
Sódio Sodium	0.011	g/100g

### ACONDICIONAMENTO PACKAGING

Tipo de embalagem: Frasco de vidro  
Packing Type: Glass bottle

Peso líquido: aproximadamente 45g / 280g / 440g  
Net weight: approximately 45g / 280g / 440g

Peso bruto: aproximadamente 110g / 475g / 659g  
Gross weight: approximately 110g / 475g / 659g

### CONSUMIDOR ALVO TARGET CONSUMER

Público em geral, excepto crianças com menos de 12 meses.  
General public, except children under 12 months.

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO STORAGE CONDITION

Conservar em local seco e ao abrigo da luz.  
Store in a dry place away from light.

Durabilidade: 24 meses  
Durability: 24 months

### LOCAL DE PRODUÇÃO PLACE OF PRODUCTION

Melmequer  
Rua Nova dos Capuchos, nº2 2A  
796-453 Vila de Frades, Vidigueira, Beja  
Portugal



CAIXA BOX: 12 unidades units

Aprovado pela Approved by:  
Gerência Melmequer  
Management Melmequer

Elaborado por Prepared by:  
Eng.ª Vera Goes (Quality&Health)

Entrada em vigor Implementation  
Data Date: 11/05/2018