



ML072UN – MEL DE FLORES DE LARANJEIRA

O Mel de Flores de Laranjeira Casa Madeira possui um perfil sensorial delicado, com nuances florais e cítricas. Ideal para adoçar bebidas e outras receitas, harmonizando com queijos suaves, iogurtes, frutas frescas e aves. É conhecido por sua característica anti-inflamatória, antibacteriana e antioxidante.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: mel. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

USO PRETENDIDO

Produto destinado ao consumo final, comercializado em varejos, empórios gastronômicos e delicatessens. Ideal para uso doméstico e profissional, agregando sabor aos pratos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: Cerca de 10.			
Porção: 20 g (1 colher de sopa)			
	100 g	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	304	61	3
Carboidratos (g)	82	16	5
Açúcares totais (g)	82	16	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	0	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

PADRÕES SENSORIAIS

Cor	Âmbar claro
Aroma	Levemente floral e cítrico, doce
Textura	Levemente viscoso, podendo apresentar cristalização
Sabor	Adocicado, floral e cítrico

Referência: padrões internos

PADRÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Açúcares redutores	$\geq 65 \text{ g/100 g}$
Umidade	$\leq 20 \text{ g/100 g}$
Sacarose aparente	$\leq 6 \text{ g/100 g}$
Minerais (cinzas)	$\leq 0,6 \text{ g/100 g}$
Sólidos insolúveis	$\leq 0,1 \text{ g/100 g}$
Acidez	$\leq 50 \text{ mEq/kg}$
Atividade Diastásica	$\geq 8 \text{ }^{\circ}\text{G}$
Hidroximetilfurfural	$\leq 60 \text{ mg/kg}$
Pólen	Presença
Fermentação	Ausência

Referência: padrões internos e IN 11/2000 - MAPA

PADRÕES MICOTOXINAS E CONTAMINANTES INORGÂNICOS

Arsênio	$\leq 0,3 \text{ mg/Kg}$
Cádmio	$\leq 0,1 \text{ mg/Kg}$
Chumbo	$\leq 0,3 \text{ mg/Kg}$
Cobre	$\leq 10,0 \text{ mg/Kg}$
Melamina	$\leq 2,5 \text{ mg/Kg}$

Referência: RDC 722/2022, IN 160/2022 – ANVISA

PADRÕES MICRO E MACROSCÓPICOS

Areia	< 1,5%
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada

Referência: RDC 623/2022 – ANVISA

CARACTERÍSTICAS DE EMBALAGEM

Embalagem primária	Embalagem secundária
Frasco de vidro com tampa metálica	Caixa de papelão

PRAZO DE VALIDADE

24 meses

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Conservar em local seco e fresco ao abrigo da luz e calor. Após aberto, consumir preferencialmente em até 60 dias. Ao transportar utilizar veículos limpos, fechados, em bom estado de conservação e livres de qualquer tipo de contaminação. **Observação:** o mel pode cristalizar. Quando ocorrer, aquecer o produto em banho-maria a 45 °C.

ALERGÊNICOS

Não contém alergênicos.

PESTICIDAS

O residual de pesticidas e praguicidas atendem ao limite máximo estabelecido conforme monografias de agrotóxicos aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

INFORMAÇÕES COMERCIAIS

Peso Bruto	360 g
Conteúdo líquido	200 g
Código do produto	ML072UN
Código EAN	7898464250528
Código DUN	17898464250525
Quantidade por caixa	06 unidades