| | | |
|---|---|---|
| Antakira LABORATORIO BIOTECNICO | **FICHA TÉCNICA** |   |
| MIEL AGUSTÍN | **MIEL CON ALMENDRAS** | Revisión 1<br>Septiembre 2026 |

# MIEL CON ALMENDRAS

| | |
|---|---|
| **MARCA COMERCIAL** | **MIEL AGUSTÍN** |
| **DESCRIPCIÓN** | Producto alimenticio energético por excelencia producido por las abejas melificas, a partir del néctar de las flores o de la sabia que liban. |
| **ORIGEN** | España |
| **COMPOSICIÓN-INGREDIENTES** | miel de flores y **ALMENDRAS.** |
| **ALÉRGENOS** | Frutos secos. |
| **ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO** | Tarro de cristal.<br>Tarro de cristal antigoteo. |
| **LOTEADO DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS** | El nº de lote que se adjudicará al producto final está formado por 9 dígitos, siendo los dos primeros el nº de bidón, el tercer número, el nº de madurador, el cuarto y quinto número el día de extracción, el sexto y séptimo número el mes de extracción y el octavo y noveno número los dos últimos dígitos del año de extracción:<br>aabxxyyzz<br>Siendo:<br>• aa: nºbidón<br>• b: nº madurador<br>• xx: día de extracción<br>• yy: mes de extracción<br>• zz: dos últimos dígitos del año de extracción |
| **PESO NETO** | Tarro de cristal: 1 L, 250 ml.<br>Tarro de cristal antigoteo: 500 ml, 250 ml. |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | Conservar en lugar fresco y seco. |
| **DESTINO FINAL / USO ESPERADO** | Este producto está destinado a la población en general, excepto personas con una alimentación especial. **No recomendada a niños menores de 1 año según la AESAN documento científico con referencia: AESAN-2011-001.** |

**INFORMACIÓN ADITIVOS**

| ADITIVO | DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg) | Observaciones |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |

Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

| | Por 100g |
|---|---|
| Valor energético | 1728 kJ/ 413 kcal |
| Grasas | 18.60g |
| de las cuales | |
| saturadas | 1.61g |
| Hidratos de carbono | 56.70g |
| de los cuales | |
| azúcares | 56.10g |
| Proteínas | 4.8 g |
| Sal | 0.01g |

| | | |
|---|---|---|
| Antakira LABORATORIO BIOTECNICO | **FICHA TÉCNICA** |   |
| MIEL AGUSTÍN | **MIEL CON ALMENDRAS** | Revisión 1<br>Septiembre 2026 |

**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO / CONTROL DE L. MONOCYTOGENES**

| CATEGORÍA | CLASIFICACIÓN | CRITERIOS | RESULTADO |
|---|---|---|---|
| Alimentos listos para el consumo | No pueden favorecer el crecimiento de *Listeria* | Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares | ✓ |
| | | **Vida útil < 5 días** | |
| | | pH ≤ 4,4 o $a_w$≤0,92 | |
| | | pH ≤ 5,0 y $a_w$≤0,94 | |
| | Pueden favorecer el crecimiento de *Listeria* | Resto de productos | |

**CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS**

No aplica

**CONTAMINANTES QÚIMICOS**

| CONTAMINANTE | CONTENIDO MÁXIMO |
|---|---|
| **ALMENDRA** | |
| Aflatoxina B1 | <8,0 µg/Kg. |
| Suma de Aflatoxinas | <10,0 µg/Kg. |
| **MIEL** | |
| Plomo | <0,10 mg/Kg |

Reglamento (CE) 2023/915 de 25 de abril de 2023

**CONTAMINANTES FÍSICOS**

No presenta.

**DESTINO FINAL**

Venta al consumidor final.

**ETIQUETADO**

Denominación del alimento
Origen
Peso neto
Fecha de caducidad o duración mínima
Condiciones especiales de conservación y uso.
Identificación de la empresa
Lote

**VIDA ÚTIL**

2 años desde la fecha de extracción.

**DATOS ESTABLECIMIENTO**

Sonia Capitán Aguilar
C/ Ardales, 48
C.P.: 29327, Teba (Málaga)

| | | |
|---|---|---|
| Antakira LABORATORIO BIOTECNICO | **FICHA TÉCNICA** |   |
| **MIEL AGUSTÍN** | **MIEL CON ALMENDRAS** | Revisión 1<br>Septiembre 2026 |

**ETIQUETA DEL PRODUCTO**