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

# MIEL CON ANACARDOS

| | |
|---|---|
| **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 **ANACARDOS.** |
| **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 | 2.301,2 kJ/ 550 kcal |
| Grasas | 37 g |
| de las cuales | |
| saturadas | 7 g |
| Hidratos de carbono | 36 g |
| de los cuales | |
| azúcares | 19 g |
| Proteínas | 16 g |
| Sal | 0.7 g |

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

<table>
<tr><td>CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO / CONTROL DE L. MONOCYTOGENES</td><td>
<table>
<tr><th>CATEGORÍA</th><th>CLASIFICACIÓN</th><th>CRITERIOS</th><th>RESULTADO</th></tr>
<tr><td rowspan="5">Alimentos listos para el consumo</td><td rowspan="4">No pueden favorecer el crecimiento de Listeria</td><td>Productos a los que no se exige realizar pruebas regulares</td><td>✓</td></tr>
<tr><td>Vida útil < 5 días</td><td></td></tr>
<tr><td>pH ≤ 4,4 o $a_w$≤0,92</td><td></td></tr>
<tr><td>pH ≤ 5,0 y $a_w$≤0,94</td><td></td></tr>
<tr><td>Pueden favorecer el crecimiento de Listeria</td><td>Resto de productos</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td>CONTAMINANTES QÚIMICOS</td><td>
<table>
<tr><th>CONTAMINANTE</th><th>CONTENIDO MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>FRUTOS CASCARA ARBOREOS</td><td></td></tr>
<tr><td>Aflatoxina B1</td><td><2,0 µg/Kg.</td></tr>
<tr><td>Suma de Aflatoxinas</td><td><10,0 µg/Kg.</td></tr>
<tr><td>MIEL</td><td></td></tr>
<tr><td>Plomo</td><td><0,10 mg/Kg</td></tr>
</table>
Reglamento (CE) 2023/915 de 25 de abril de 2023
</td></tr>
<tr><td>CONTAMINANTES FÍSICOS</td><td>No presenta.</td></tr>
<tr><td>DESTINO FINAL</td><td>Venta al consumidor final.</td></tr>
<tr><td>ETIQUETADO</td><td>Denominación del alimento<br>Origen<br>Peso neto<br>Fecha de caducidad o duración mínima<br>Condiciones especiales de conservación y uso.<br>Identificación de la empresa<br>Lote</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>2 años desde la fecha de extracción.</td></tr>
<tr><td>DATOS ESTABLECIMIENTO</td><td>Sonia Capitán Aguilar<br>C/ Ardales, 48<br>C.P.: 29327, Teba (Málaga)</td></tr>
</table>

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

**ETIQUETA DEL PRODUCTO**