Antakira LABORATORIO BIOTECNICO	**FICHA TÉCNICA**	
MIEL AGUSTÍN	**MIEL CON NUECES**	Revisión 1 Septiembre 2026

MIEL CON NUECES

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 **NUECES.**
ALÉRGENOS	Frutos secos.
ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO	Tarro de cristal. 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: aabxxyyzz Siendo: • aa: nºbidón • b: nº madurador • xx: día de extracción • yy: mes de extracción • zz: dos últimos dígitos del año de extracción
PESO NETO	Tarro de cristal: 1 L, 250 ml. 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	1596.63 kJ/ 382.20 kcal
Grasas	12.66 g
de las cuales	
saturadas	1.48 g
Hidratos de carbono	66.10 g
de los cuales	
azúcares	0.42 g
Proteínas	3.10 g
Sal	< 0.01 g

Antakira LABORATORIO BIOTECNICO	**FICHA TÉCNICA**	
MIEL AGUSTÍN	**MIEL CON NUECES**	Revisión 1 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
AVELLANA Y NUEZ DE BRASIL	
Aflatoxina B1	<5,0 µg/Kg.
Suma de Aflatoxinas	<10,0 µg/Kg.
FRUTOS CASCARA ARBOREOS	
Aflatoxina B1	<2,0 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 BIOTÉCNICO	**FICHA TÉCNICA**	
MIEL AGUSTÍN	**MIEL CON NUECES**	Revisión 1 Septiembre 2026

ETIQUETA DEL PRODUCTO