

	FICHA TÉCNICA	
MIEL AGUSTÍN	MIEL EN PANAL	Revisión 1 Septiembre 2026

MIEL EN PANAL		
MARCA COMERCIAL	MIEL AGUSTÍN	
DESCRIPCIÓN	Alimento natural elaborado por abejas (<i>Apis mellifera</i>), constituido por celdillas de cera de abeja selladas y llenas de miel madura, apto para consumo humano sin adición de ingredientes, aditivos ni conservantes.	
ORIGEN	España	
COMPOSICIÓN-INGREDIENTES	100 % Panal de miel natural.	
ALÉRGENOS	No contiene.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- <u>Color</u>: Amarillo claro a ámbar oscuro, según el origen floral. - <u>Sabor y aroma</u>: Posee un aroma floral, característico de la miel. Su sabor es dulce, característico de la miel. - <u>Cuerpos extraños</u>: Ausencia - <u>Textura</u>: Cera firme con miel fluida o parcialmente cristalizada.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	VALOR MEDIO
	Humedad (%)	<20
	Fructosa + Glucosa (%)	>60
	Sacarosa (%)	<5
	Acidez libre (meq/g)	<50
	HMF (mg/Kg = ppm)	<40
ACONDICIONAMIENTO PRIMARIO	Tarrinas de plástico. Envase primario apto para contacto con alimentos, con cierre hermético y etiquetado	
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: aabxxyzz Siendo: • aa: nºbidón • b: nº madurador • xx: día de extracción • yy: mes de extracción • zz: dos últimos dígitos del año de extracción	
PESO NETO	Tarrinas de plástico con contenidos netos de 300 g aprox	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz directa. Temperatura recomendada entre 15 °C y 25 °C.	
DESTINO FINAL / USO ESPERADO	Este producto está destinado a la población en general, excepto personas con una alimentación especial.	
INFORMACIÓN ADITIVOS	ADITIVO	DOSIS MÁXIMA (mg/L o mg/kg)
Reglamento (CE) 1333/2008 de 16 de diciembre de 2008		

	FICHA TÉCNICA	
MIEL AGUSTÍN	MIEL EN PANAL	Revisión 1 Septiembre 2026

INFORMACIÓN NUTRICIONAL				Por 100g	
				Valor energético	kJ/ 304 kcal
				Grasas	0 g
				de las cuales	
				saturadas	0 g
				Hidratos de carbono	82 g
				de los cuales	
				azúcares	82 g
				Proteínas	0.3 g
			Sal	<0.05 g	
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO / CONTROL DE L. MONOCYTOGENES	CATEGORÍA	CLASIFICACIÓN	CRITERIOS	RESULTADO	
	Alimentos listos para el consumo	No pueden favorecer el crecimiento de <i>Listeria</i>	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 <i>Listeria</i>	Resto de productos			
CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS	No aplica				
CONTAMINANTES QUÍMICOS		CONTAMINANTE		CONTENIDO MÁXIMO	
		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. No recomendada a niños menores de 1 año según la AESAN documento científico con referencia: AESAN-2011-001. Puede contener trazas naturales de polen, propóleo u otros componentes propios de la colmena. La cristalización de la miel es un proceso natural que no afecta la calidad del producto.				
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)				

	FICHA TÉCNICA	
MIEL AGUSTÍN	MIEL EN PANAL	Revisión 1 Septiembre 2026

ETIQUETA DEL PRODUCTO

