

Bologna, li **17/12/2019**

Riferimento accettazione n°: **19-000605**

Rapporto di prova n°: **19-IN01706 del 17/12/2019**

Spett.

BIOL ITALIA - ASS. PRODUTTORI BIOLOGICI
Via Ottavio Serena, 37
70126 BARI (BA)

Con il presente Rapporto di Prova si comunicano i risultati delle analisi eseguite sul campione di miele da Voi campionato e consegnato al nostro Laboratorio e ricevuto in data 21/11/2019.

I risultati contenuti nel Rapporto di Prova sono riferibili esclusivamente ai campioni sottoposti ad analisi.

Il Rapporto di Prova non può essere riprodotto parzialmente salvo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio.

Informazioni sul servizio analitico effettuato dal laboratorio sono disponibili sul sito http://api.ente.crea.it/index_old.php

SEDE LEGALE

Via PO, 14 - 00184 Roma
W www.crea.gov.it

?

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria
Centro di Ricerca Agricoltura e Ambiente (CREA-AA)
C.F. 97231970589 P.I. 08183101008

Via di Saliceto, 80 - 40128 Bologna
T +39 051 353103
laboratorio.api@crea.gov.it

Mipaaf - Laboratorio designato all'analisi di prodotti biologici

Regione Emilia Romagna- Autorizzazione Autocontrollo delle imprese alimentari N° 008/BO/016

N° CAMPIONE: **19-IN01706**

Prodotto: **miele**

Codice identificativo: **534**

ORIGINE BOTANICA: Millefiori estivo

ORIGINE GEOGRAFICA: Italia

ANALISI FISICO/CHIMICHE

| Parametro | U.M. | Risultato | Recupero % | LOQ | Incertezza | Data Analisi (inizio/fine) |
|---|-------|----------------|------------|-----|------------|-------------------------------|
| <i>Metodo</i> | | | | | | |
| Idrossimetilfurale <i>MDP/53 (Reflectoquant) rev 0</i> | mg/kg | <LOQ | | 4,0 | | 13/12/19 13/12/19 |

Nota informativa

Caratteristiche di composizione del miele (D. Lgs 21/05/2004, n. 179)

| PARAMETRO | LIMITE GENERALE | LIMITI PARTICOLARI |
|--|-------------------------|--|
| Tenore di glucosio e fruttosio (somma dei due) | minimo 60 g/100g | - minimo 45 g/100g: miele di melata, solo o in miscela con miele di nettare |
| Saccarosio | massimo 5 g/100g | - massimo 10 g/100g: miele di robinia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), erba medica (<i>medicago sativa</i>), banksia (<i>Banksia menziesii</i>), sulla (<i>Hedysarium coronarium</i>), eucalipto rosastro (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus</i> spp. - massimo 15 g/100g: miele di lavanda (<i>Lavandula</i> spp.), borragine (<i>Borago officinalis</i>) |
| Acqua | massimo 20 g/100g | - massimo 23 g/100g: miele di brughiera (<i>Calluna</i>) e miele per uso industriale - massimo 25 g/100g: miele di brughiera (<i>Calluna</i>) e miele per uso industriale |
| Sostanze insolubili in acqua | massimo 0,1 g/100g | - massimo 0,5 g/100g: miele torchiato |
| Conducibilità elettrica | massimo 0,8 mS/cm | - minimo 0,8 mS/cm: miele di melata e miele di castagno, soli o in miscela con altri mieli tranne che con quelli indicati sotto - nessun limite miele di corbezzolo (<i>Arbutus unedo</i>), erica (<i>Erica</i> spp.), eucalipto (<i>Eucalyptus</i> spp.), tiglio (<i>Tilia</i> spp.), brugo (<i>Calluna vulgaris</i>), <i>Leptospermum</i> , <i>Malaleuca</i> spp. |
| Acidità libera | massimo 50 meq/kg | - massimo 80 meq/kg: miele per uso industriale |
| Attività diastatica | minimo 8 unità Schade/g | - minimo 3 u.d./g: miele con basso tenore naturale di enzimi (es. di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg |
| Idrossimetilfurfurale (HMF) | massimo 40 mg/kg | - massimo 80 mg/g: miele di origine dichiarata da regioni con clima tropicale e miscele di tali tipi di miele. |

Il risultato non è corretto del valore di recupero, quando il recupero è compreso tra 80-120%. In alcune prove la colonna "Recupero %" non è compilata in quanto non applicabile.

L'incertezza di misura estesa applicata ai risultati delle prove è stata calcolata ad un livello di confidenza (p) del 95% assumendo un fattore di copertura (k) uguale a 2.

U.M. = Unità di misura

LOQ = Limite di quantificazione. E' la più bassa concentrazione di analita che può essere rilevata con accettabile precisione (ripetibilità) e accuratezza in condizioni ben specificate. Si precisa che ogni risultato "<LOQ" non indica, in ogni caso, l'assenza del parametro ricercato nel campione in esame.

FINE RAPPORTO DI PROVA - DOCUMENTO FIRMATO DIGITALMENTE (CNIPA N.45/2009)

Firmato digitalmente da
Per. ind. chimico Roberto Colombo
Responsabile Tecnico del Laboratorio



La firma, intesa come approvazione del rapporto di prova, è apposta solo dal Responsabile tecnico del Laboratorio