

LABORATORIO DE LA MIEL

ANA BELEN RANZ ALONSO

CATALUÑA 2

19243 - ROBLEDO DE CORPES

GUADALAJARA

INFORME DE ENSAYO

Datos de la muestra:

Nº de registro: S- 13517
Referencia de la muestra: 01
Fecha de recepción de la muestra: 25/06/2025
Fecha de emisión del informe: 10/07/2025

Descripción del producto a analizar: Miel
Ensayos según solicitud: Los parámetros listados más abajo.
Documentación aplicable: Norma de calidad de la miel destinada al mercado interior / Métodos oficiales de análisis para la miel.

Características y Parámetros

Resultados

· Físico-químicas

Humedad	14,7 %
Conductividad eléctrica	0,10 mS/cm
HMF-Hidroximetilfurfural	3,0 mg/kg
pH	3,8 u
Acidez libre	9,0 meq/kg
Diastasa	11,9 u
Pfund	22 mm
Glucosa	26,7 g/100g
Fructosa	34,3 g/100g
Sacarosa	12,3 g/100g
Glucosa+Fructosa	61,0 g/100g

· Melisopalínológicas básicas

Crataegus t. (espino, majuelo). Tipo	N	58%
Salix spp. (sauce). Género	N	23%
Quercus spp.. Especie	M	13%
Cistaceae (jaras, jarillas). Familia	P	9%
Lavandula stoechas L. (cantueso). Especie	N	8%

Nota N: Nectarífero; P: Polinífero; M: Mielato. El % de cada polen nectarífero se calcula respecto a la suma total de los mismos. El % de cada polen polinífero y los mielatos se calculan con respecto a la suma total de pólenes.

Tipo de miel según análisis melisopalínológico:

Majuelo (espino albar)

· Sensoriales

Color, aroma y sabor:

Presenta las características propias del origen floral

Defectos:

No se aprecian

Tipo de miel según análisis sensorial:

Multifloral

La responsable del Laboratorio

AMELIA-VIRGINIA GONZALEZ
PORTO - 34952221H

Firmado digitalmente por AMELIA-
VIRGINIA GONZALEZ PORTO - 34952221H
Fecha: 2025.07.10 10:38:03 +02'00'

Fdo.: Dra Amelia Virginia González Porto

A los efectos oportunos, se pone en su conocimiento que:

1. La muestra ha sido remitida por el propio solicitante
2. Este informe de ensayo sólo da fe de la muestra presentada sin ninguna garantía de inviolabilidad.
3. No se podrá reproducir parcialmente este informe sin la aprobación por escrito del laboratorio

INFORME DE ENSAYO

Datos de la muestra:

Nº de registro: S- 13517
Referencia de la muestra: 01
Fecha de recepción de la muestra: 25/06/2025
Fecha de emisión del informe: 10/07/2025

Descripción del producto a analizar: Miel
Ensayos según solicitud: Los parámetros listados más abajo.
Documentación aplicable: Norma de calidad de la miel destinada al mercado interior / Métodos oficiales de análisis para la miel.

Centro de Investigación Apícola y Agroambiental MARCHAMALO
Camino San Martín s/n
19180 Marchamalo, Guadalajara

Tel: 949 88 50 34
e-mail: cmarchamalo@gmail.es

miel.castillalamancha.es
www.castillalamancha.es

A los efectos oportunos, se pone en su conocimiento que:

1. La muestra ha sido remitida por el propio solicitante
2. Este informe de ensayo sólo da fe de la muestra presentada sin ninguna garantía de inviolabilidad.
3. No se podrá reproducir parcialmente este informe sin la aprobación por escrito del laboratorio