

Miele

Il miele racconta un territorio meglio di una carta geografica: profuma di fioriture, stagioni e mani esperte.

Affinchè questo racconto sia credibile, servono basi solide come identità territoriale, purezza, qualità e sicurezza devono essere dimostrate, non solo dichiarate su un'etichetta.

Dalla scelta del sito di raccolta al confezionamento, anche piccole differenze possono cambiare tutto: fermentazioni, cristallizzazioni, perdita di freschezza o non conformità.

I dati giusti permettono di intervenire in tempo, prevenire reclami, valorizzare i mieli monoflora e proteggere la reputazione del produttore.

Qui entra in gioco Labcam: metodi accreditati, strumenti affidabili e referti chiari per trasformare i numeri in decisioni operative.



**Dal fiore al vasetto:
la precedenza alla qualità.**

ANALISI

ANALISI PER LA VERIFICA MERCEOLOGICA:

Umidità, 5-idrossimetilfurfurale (HMF), attività diastasi, zuccheri, acidità libera, conducibilità elettrica, colore (scala Pfund).

ANALISI PER LA VERIFICA DEL PROFILO ZUCCHERINO:

Fruttosio, glucosio, saccarosio, rapporto F/G, zuccheri minori) e indici di cristallizzazione.

ANALISI RESIDUI ANTIBIOTICI:

Streptomicine, sulfonamidi, tetracicline, chloraphenicol, macrolidi, fluoroquinoloni, nitrofurani, nitromidazoli.

ANALISI METALLI PESANTI:

Cadmio, piombo, mercurio, arsenico, nichel, rame, cromo.

ANALISI RESIDUI DI PESTICIDI:

Screening multiresiduale e conferme.

ANALISI MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale, coliformi, lieviti e muffe, anaerobi solfito riduttori (spore comprese).

SHELF LIFE E STABILITÀ:

Invecchiamento accelerato con monitoraggio HMF/diastasi/colore.

Studi di stabilità a temperatura controllata e in funzione del packaging; definizione della shelf life reale.

ANALISI SENSORIALI STRUTTURATE:

Analisi descrittive con panel addestrato con profilo dedicato, mappatura profili/preferenze.