



NOME DA EMPRESA:

C.I.F/ N.I.F:

DESCRIPCIÓN DO AUTOCONTROL

Esta ficha ten por obxecto a descrición do autocontrol da instalación de Extracción, Envasado e/ou Almacenado, para garantir o cumprimento dos requisitos técnicos establecidos para Mel de Galicia.

RASTREXABILIDADE

Débase poder chegar á orixe do mel dende o lote de envasado ou contraetiqueta.

- Axuntar os modelos de **registros de entradas e saídas do mel**.

- Sinalar o modo de establecemento do lote que utiliza:

por colmear

Outro: especificar

por colleita

.....

Por día/mes envasado

.....

SISTEMA PARA GARANTIR A CALIDADE DO MEL

| Este sistema debe estar definido e implantado na envasadora de tal maneira que se dispoña de registros ou documentos que o avalen.

TOMA DE MOSTRAS PARA ANÁLISE

Para comprobar que o mel cumpre os parámetros definidos nos requisitos do produto (Humidade, HMF, actividade diastásica, espectro polínico e características organolépticas) debe ter analíticas/documentos que o xustifiquen. Neste senso indique:

- Número de mostras mínimo que analiza por colleita:

- Como codifica a mostra cando a envía a/os laboratorios?

Por lote

Por colmear

Por tipo de mel

Por colleita

Mezcla de lotes. Especificar como se realiza

.....

Outros. Indicar

.....



NOME DA EMPRESA:

C.I.F/ N.I.F:

- Que determinacións realiza? Sinale o que corresponda.
 - Analises físico-químico (Humidade, HMF, Actividade diastásica)
 - Analise polínica
 - Analises sensorial: especificar se proba o mel os aspectos que comproba
.....
 - Outros: especificar
.....

ACCIONS A TOMAR NO CASO DO PRODUTO QUE NON CUMPRE OS REQUISITOS

No caso de que identifique mel que non cumpre os requisitos necesarios para ser envasado como Mel de Galicia, indique:

1) Como o separa e diferencia do produto válido

2) Cal é o seu destino: