

MEL



O mel é um alimento produzido pelas abelhas melíferas, que recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.



Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.



Características que devem ser avaliadas na hora de comprar o mel

Selo de Inspeção

Verifique a presença do selo de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF) no rótulo, o que indica que o produto foi inspecionado e está regular.

Aroma

Verifique a presença de odores desagradáveis e confirme a data de validade.

Sabor

Algumas opções podem ter sabores azedos ou ácidos, é essencial garantir que o gosto corresponda à descrição fornecida pelo fabricante.

Coloração

A cor do mel varia de quase incolor a pardo-escuro, de acordo com o tipo e a origem.

Consistência

A consistência pode indicar irregularidades no mel, como o excesso de cristais, que é comum, mas não é indicativo de baixa qualidade, e pode ser resolvido aquecendo-o em banho-maria.



Saiba mais:

www.idaron.ro.gov.br



IDARON
Agência de Defesa Sanitária
Agrosilvopastoril de Rondônia

SEAGRI
Secretaria de Estado da
Agricultura



Governo do Estado de
RONDÔNIA