

## Мёд. Требования к качеству мёда

Мёд считается самым древним лакомством. Любой человек на земле слышал о пользе этого уникального продукта пчеловодства.



1 столовая ложка мёда (21 грамм) содержит 64 калории и 17 граммов сахара, включая фруктозу, глюкозу, мальтозу и сахарозу

### Какой бывает мёд?

Мед бывает следующих видов: цветочный, падевый и смешанный. Цветочный мед может быть монофлорным и полифлорным. Ботаническое происхождение цветочного монофлорного меда определяют по доминирующему медоносу ( липовый, вересковый, гречишный). Виды меда могут включать в наименование место сбора, с которого мед собран пчелами: луговой, полевой, степной, лесной, горный, таежный и др. Мед может иметь название географической местности, связанной с его происхождением: башкирский, дальневосточный, алтайский, сибирский и др. Мед производят и/или реализуют как сотовый, центрифужный, прессовый.



### Реализация мёда в РБ

Каждая партия меда, поступающая для реализации, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе согласно действующим техническим нормативным правовым актам. Мед, произведенный в Республике Беларусь, принимают для ветеринарно-санитарной экспертизы при наличии у владельца ветеринарно-санитарного паспорта пасеки. Мед, импортируемый в Республику Беларусь, разрешается реализовывать при наличии ветеринарного свидетельства и протоколов испытаний на показатели качества и безопасности, выданные аккредитованными лабораториями Республики Беларусь.

Владельцы меда обязаны доставлять для продажи мед в чистой таре из материалов, допущенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Мед, доставленный для продажи в не соответствующей ветеринарно-санитарным требованиям таре, экспертизе не подлежит.

Продажу меда разрешается проводить лицам, имеющим личные медицинские книжки, при соблюдении личной гигиены и санитарных правил торговли этими продуктами.

## Требования к мёду

В соответствии с ГОСТ 19792-2017 мёд должен быть жидким, частично или полностью закристаллизованным;

Аромат - приятным, от слабого до сильного, без постороннего запаха;

Вкус - сладким, приятным, без постороннего привкуса (для мёдов из каштана, падевого допускается горьковатый привкус);

Массовая доля воды, %, не более 20;

Не допускаются - механические примеси, признаки брожения.

Мед не должен содержать вещества, не свойственные его природному составу.

Сотовый мед должен быть запечатан не менее чем на 2/3 площади сотов.

Соты должны быть однородного белого или желтого цвета.



## Как хранить мёд?

**Напоминаем Вам**, о том, что у нас Вы можете провести исследование меда на соответствие требованиям Национальных стандартов Республики Беларусь по следующим показателям:

- массовая доля воды,
- диастазное число,
- свободная кислотность
- массовая доля редуцирующих веществ и сахарозы,
- диастазное число,
- механические примеси,
- ГХЦГ (сумма  $\alpha$ ,  $\gamma$ -изомеров),
- ДДТ и метаболиты

Натуральный мед хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается его хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать меду не свойственный ему запах.

### Рекомендуемый срок хранения меда:

- в плотно закупоренных емкостях, бочках и другой транспортной упаковке - 1 год от даты проведения экспертизы.
- в герметично закупоренной упаковке - 2 года от даты упаковывания.
- после вскрытия герметичной упаковки срок хранения - не более года, но не более срока хранения, указанного на потребительской упаковке.

Температура хранения натурального меда не выше 20°C.