



CUADERNO DE  
**AUTOCONTROL DE  
SALA DE EXTRACCIÓN  
Y/O ENVASADO DE MIEL**

TITULAR

DIRECCIÓN

**I Autores:**

**Juan Nuez Mederos**

Licenciado en Veterinaria

**Cristina Mauricio Quintana**

Licenciada en Veterinaria

**María Dolores Fernández Martínez**

Licenciada en Veterinaria

**I Coordina:**

**Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo  
Agropecuario y Pesquero del Cabildo de Gran  
Canaria**

**I Edita:**

**Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca,  
Patrimonio y Aguas del Cabildo de Gran Canaria**

**I Colaboran:**

**Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ilte.  
Ayto. de Valsequillo de Gran Canaria**

**Concejalía de Agricultura y Ganadería del Ilte.  
Ayto. de Santa Lucía**

**I Depósito legal:**

**GC 141-2013**

**I Maquetación e impresión:**

**Kubo Publicidad y Servicios Web**

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de esta publicación pueden reproducirse, registrarse o transmitirse, por sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea electrónico, mecánico, fotoquímico, magnético, electroóptico o informático, por fotocopia, grabación o cualquier otro, sin permiso previo.

## **NOTA DE LOS AUTORES**

El presente cuaderno es la continuación en el tiempo de las operaciones efectuadas en la colmena para la obtención de miel u otros productos apícolas. Según la interpretación del *Reglamento (CE) nº 853/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios*, la fase de extracción de miel se considera "producción primaria". Es a partir del envasado del producto para su venta al consumidor final, cuando se precisa que el establecimiento se encuentre inscrito en el registro sanitario correspondiente.

A pesar de que la miel es un producto bastante estable y seguro desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, su comercialización no escapa a que el envasador registre todas las operaciones llevadas a cabo en la mielería. En efecto, ha de quedar constancia del origen de la miel que entra en la sala y de las operaciones y controles básicos que se producen en la misma. Además, se deberá tener un control de venta del producto a otros establecimientos que formen parte de la cadena de comercialización.

Por tanto, el objetivo de este cuaderno es que el envasador disponga de una herramienta integral de toma y anotación de registros para el autocontrol en la comercialización de la miel.

En Las Palmas de Gran Canaria, a 25 de enero de 2013

**Los autores**



# ÍNDICE

- 1 | Datos de Titular de la sala de extracción y/o envasado
- 2 | Datos de la sala de extracción y/o envasado
- 3 | Registros de la sala de extracción y/o envasado
  - 3.1 | Entrada de producto (trazabilidad)
  - 3.2 | Salida de producto (trazabilidad)
  - 3.3 | Control de potabilidad del agua
  - 3.4 | Controles y análisis laboratoriales
  - 3.5 | Incidencias y medidas correctoras
  - 3.6 | Contraetiquetas de "Gran Canaria Calidad"
- 4 | Referencias legislativas y bibliográficas
- 5 | Anexos.- Etiquetas identificativas lotes de miel
- 6 | Fundas plásticas

## 1 | Datos del Titular de la sala de envasado

Nombre o Razón Social

NIF o CIF  Domicilio

Localidad  Código Postal

Provincia  Teléfono

Email  Web

## 2 | Datos de la sala de envasado

Nº del Registro Sanitario correspondiente

Nombre o Razón Social

NIF o CIF  Domicilio

Localidad  Código Postal

Provincia  Teléfono

Tipo de Sala

Extracción  Envasado  Ambas operaciones

### 3.1 | Entrada de producto (trazabilidad)

| FECHA | ¿ENTRAN CUADROS O BIDONES? <sup>(1)</sup> | EXPLOTACIÓN DE ORIGEN <sup>(2)</sup> | PRODUCTO <sup>(3)</sup> | Kg. | Nº LOTE <sup>(4)</sup> |
|-------|-------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-----|------------------------|
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |

<sup>(1)</sup> Señalar si entran cuadros y la extracción se realiza en la sala **(CU)** o bien si entran bidones con producto ya extraído **(BI)**.  
<sup>(2)</sup> Señalar la procedencia de la miel, indicando el código de explotación de procedencia (indicando, si es posible, el código de lote de origen). Se guardará el documento de compra en la funda plástica de este libro.  
<sup>(3)</sup> Indicar si se trata de Miel **(M)** o Miel en Panal **(MP)**.  
<sup>(4)</sup> A la entrada del producto en la sala se establecerá un número de lote (por ejemplo, la fecha de entrada y el asentamiento de procedencia). Se puede utilizar las etiquetas adhesivas que figuran en el anexo de este libro y colocarlas en el bidón.

### 3.1 | Entrada de producto (trazabilidad)

| FECHA | ¿ENTRAN CUADROS O BIDONES? <sup>(1)</sup> | EXPLOTACIÓN DE ORIGEN <sup>(2)</sup> | PRODUCTO <sup>(3)</sup> | Kg. | Nº LOTE <sup>(4)</sup> |
|-------|-------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-----|------------------------|
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |

(1) Señalar si entran cuadros y la extracción se realiza en la sala (**CU**) o bien si entran bidones con producto ya extraído (**BI**).  
 (2) Señalar la procedencia de la miel, indicando el código de explotación de procedencia (indicando, si es posible, el código de lote de origen). Se guardará el documento de compra en la funda plástica de este libro.  
 (3) Indicar si se trata de Miel (**M**) o Miel en Panal (**MP**).  
 (4) A la entrada del producto en la sala se establecerá un número de lote (por ejemplo, la fecha de entrada y el asentamiento de procedencia). Se puede utilizar las etiquetas adhesivas que figuran en el anexo de este libro y colocarlas en el bidón.





### 3.1 | Entrada de producto (trazabilidad)

| FECHA | ¿ENTRAN CUADROS O BIDONES? <sup>(1)</sup> | EXPLOTACIÓN DE ORIGEN <sup>(2)</sup> | PRODUCTO <sup>(3)</sup> | Kg. | Nº LOTE <sup>(4)</sup> |
|-------|-------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-----|------------------------|
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |

(1) Señalar si entran cuadros y la extracción se realiza en la sala (**CU**) o bien si entran bidones con producto ya extraído (**BI**).

(2) Señalar la procedencia de la miel, indicando el código de explotación de procedencia (indicando, si es posible, el código de lote de origen). Se guardará el documento de compra en la funda plástica de este libro.

(3) Indicar si se trata de Miel (**M**) o Miel en Panal (**MP**).

(4) A la entrada del producto en la sala se establecerá un número de lote (por ejemplo, la fecha de entrada y el asentamiento de procedencia). Se puede utilizar las etiquetas adhesivas que figuran en el anexo de este libro y colocarlas en el bidón.

### 3.1 | Entrada de producto (trazabilidad)

| FECHA | ¿ENTRAN CUADROS O BIDONES? <sup>(1)</sup> | EXPLOTACIÓN DE ORIGEN <sup>(2)</sup> | PRODUCTO <sup>(3)</sup> | Kg. | Nº LOTE <sup>(4)</sup> |
|-------|-------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-----|------------------------|
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |

<sup>(1)</sup> Señalar si entran cuadros y la extracción se realiza en la sala (**CU**) o bien si entran bidones con producto ya extraído (**BI**).  
<sup>(2)</sup> Señalar la procedencia de la miel, indicando el código de explotación de procedencia (indicando, si es posible, el código de lote de origen). Se guardará el documento de compra en la funda plástica de este libro.  
<sup>(3)</sup> Indicar si se trata de Miel (**M**) o Miel en Panal (**MP**).  
<sup>(4)</sup> A la entrada del producto en la sala se establecerá un número de lote (por ejemplo, la fecha de entrada y el asentamiento de procedencia). Se puede utilizar las etiquetas adhesivas que figuran en el anexo de este libro y colocarlas en el bidón.

### 3.1 | Entrada de producto (trazabilidad)

| FECHA | ¿ENTRAN CUADROS O BIDONES? <sup>(1)</sup> | EXPLOTACIÓN DE ORIGEN <sup>(2)</sup> | PRODUCTO <sup>(3)</sup> | Kg. | Nº LOTE <sup>(4)</sup> |
|-------|-------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|-----|------------------------|
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |
|       |                                           |                                      |                         |     |                        |

**(1)** Señalar si entran cuadros y la extracción se realiza en la sala (**CU**) o bien si entran bidones con producto ya extraído (**BI**).  
**(2)** Señalar la procedencia de la miel, indicando el código de explotación de procedencia (indicando, si es posible, el código de lote de origen). Se guardará el documento de compra en la funda plástica de este libro.  
**(3)** Indicar si se trata de Miel (**M**) o Miel en Panal (**MP**).  
**(4)** A la entrada del producto en la sala se establecerá un número de lote (por ejemplo, la fecha de entrada y el asentamiento de procedencia). Se puede utilizar las etiquetas adhesivas que figuran en el anexo de este libro y colocarlas en el bidón.







### 3.2 | Salida de producto (trazabilidad)

| FECHA | PRODUCTO <sup>(1)</sup> | Nº DE BOTES <sup>(2)</sup> | Nº DE LOTE <sup>(3)</sup> | DESTINO <sup>(4)</sup> |
|-------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |

<sup>(1)</sup> Indicar si se trata de Miel (**M**) o Miel en Panal (**MP**).

<sup>(2)</sup> A la salida del producto en la sala se establecerá un número de lote (por ejemplo, la fecha de envasado).

<sup>(3)</sup> Se señalará el número de envases por lote y capacidad de los mismos.

<sup>(4)</sup> Consignar el nombre del cliente (excepto en caso de venta al detalle). En este caso, se guardará el documentos de venta en la funda plástica de este libro.



### 3.2 | Salida de producto (trazabilidad)

| FECHA | PRODUCTO <sup>(1)</sup> | Nº DE BOTES <sup>(2)</sup> | Nº DE LOTE <sup>(3)</sup> | DESTINO <sup>(4)</sup> |
|-------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------|
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |
|       |                         |                            |                           |                        |

<sup>(1)</sup> Indicar si se trata de Miel (**M**) o Miel en Panal (**MP**).

<sup>(2)</sup> A la salida del producto en la sala se establecerá un número de lote (por ejemplo, la fecha de envasado).

<sup>(3)</sup> Se señalará el número de envases por lote y capacidad de los mismos.

<sup>(4)</sup> Consignar el nombre del cliente (excepto en caso de venta al detalle). En este caso, se guardará el documentos de venta en la funda plástica de este libro.



### 3.3 | Control de potabilidad del agua

| FECHA | ZONA DE MEDIDA <sup>(1)</sup> | COLOR LIBRE RESIDUAL | OBSERVACIONES |
|-------|-------------------------------|----------------------|---------------|
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |

<sup>(1)</sup> Indicar si la muestra de agua se ha tomado en el fregadero, grifo de lavado, etc.

### 3.3 | Control de potabilidad del agua

| FECHA | ZONA DE MEDIDA <sup>(1)</sup> | COLOR LIBRE RESIDUAL | OBSERVACIONES |
|-------|-------------------------------|----------------------|---------------|
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |
|       |                               |                      |               |

<sup>(1)</sup> Indicar si la muestra de agua se ha tomado en el fregadero, grifo de lavado, etc.

### 3.4 | Controles y análisis laboratoriales

| FECHA | MOTIVO CONTROL/ANÁLISIS <sup>(1)</sup> | Nº MUESTRAS | TIPO DE MUESTRA <sup>(2)</sup> | Nº LOTE <sup>(3)</sup> | LABORATORIO <sup>(4)</sup> |
|-------|----------------------------------------|-------------|--------------------------------|------------------------|----------------------------|
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |

<sup>(1)</sup> Indicar si se trata de control oficial sanitario (**CO**), toma de muestras oficial (**TO**), toma de muestra para la marca de garantía del Cabildo de Gran Canaria (**TMG**) o toma de muestra propia (**TP**).

<sup>(2)</sup> Indicar si se trata de una muestra de Miel (**M**), agua (**AG**), superficies de trabajo (**ST**) u otras.

<sup>(3)</sup> Señalar el número de lote del que se toma muestra.

<sup>(4)</sup> Indicar nombre del laboratorio de análisis. El resultado del control o análisis ha de guardarse en la funda plástica de este libro.

### 3.4 | Controles y análisis laboratoriales

| FECHA | MOTIVO CONTROL/ANÁLISIS <sup>(1)</sup> | Nº MUESTRAS | TIPO DE MUESTRA <sup>(2)</sup> | Nº LOTE <sup>(3)</sup> | LABORATORIO <sup>(4)</sup> |
|-------|----------------------------------------|-------------|--------------------------------|------------------------|----------------------------|
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |
|       |                                        |             |                                |                        |                            |

<sup>(1)</sup> Indicar si se trata de control oficial sanitario (**CO**), toma de muestras oficial (**TO**), toma de muestra para la marca de garantía del Cabildo de Gran Canaria (**TMG**) o toma de muestra propia (**TP**).  
<sup>(2)</sup> Indicar si se trata de una muestra de Miel (**M**), agua (**AG**), superficies de trabajo (**ST**) u otras.  
<sup>(3)</sup> Señalar el número de lote del que se toma muestra.  
<sup>(4)</sup> Indicar nombre del laboratorio de análisis. El resultado del control o análisis ha de guardarse en la funda plástica de este libro.











#### 4 | Referencias legislativas y bibliográficas

**Reglamento (CE) nº 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

**Reglamento (CE) nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE nº L226 de 25/06/04).

**Reglamento (CE) nº 853/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

**Real Decreto 1049/2003**, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad relativa a la miel.

**Real Decreto 191/2011**, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo

Z. Hernández, A. Bentabol, D. Modino, P. García y M.R. Esparza. **Guía de Prácticas Correctas de Higiene para el Sector de la Miel**. Santa Cruz de Tenerife: 2005. Unidad de Valoración de Productos Agroalimentarios del Cabildo Insular de Tenerife 2005. 135 p.



**Titular de la explotación apícola**

\_\_\_\_\_

Cod. Expl.: E-GC- \_\_\_\_\_

Clave asentamiento \_\_\_\_\_

Fecha extracción \_\_\_\_\_

Contenido en kg \_\_\_\_\_

Nº de lote \_\_\_\_\_

Nº de depósitos del lote \_\_\_\_\_

**Titular de la explotación apícola**

\_\_\_\_\_

Cod. Expl.: E-GC- \_\_\_\_\_

Clave asentamiento \_\_\_\_\_

Fecha extracción \_\_\_\_\_

Contenido en kg \_\_\_\_\_

Nº de lote \_\_\_\_\_

Nº de depósitos del lote \_\_\_\_\_

**Titular de la explotación apícola**

\_\_\_\_\_

Cod. Expl.: E-GC- \_\_\_\_\_

Clave asentamiento \_\_\_\_\_

Fecha extracción \_\_\_\_\_

Contenido en kg \_\_\_\_\_

Nº de lote \_\_\_\_\_

Nº de depósitos del lote \_\_\_\_\_

**Titular de la explotación apícola**

\_\_\_\_\_

Cod. Expl.: E-GC- \_\_\_\_\_

Clave asentamiento \_\_\_\_\_

Fecha extracción \_\_\_\_\_

Contenido en kg \_\_\_\_\_

Nº de lote \_\_\_\_\_

Nº de depósitos del lote \_\_\_\_\_

**Titular de la explotación apícola**

\_\_\_\_\_

Cod. Expl.: E-GC- \_\_\_\_\_

Clave asentamiento \_\_\_\_\_

Fecha extracción \_\_\_\_\_

Contenido en kg \_\_\_\_\_

Nº de lote \_\_\_\_\_

Nº de depósitos del lote \_\_\_\_\_

**Titular de la explotación apícola**

\_\_\_\_\_

Cod. Expl.: E-GC- \_\_\_\_\_

Clave asentamiento \_\_\_\_\_

Fecha extracción \_\_\_\_\_

Contenido en kg \_\_\_\_\_

Nº de lote \_\_\_\_\_

Nº de depósitos del lote \_\_\_\_\_

**Titular de la explotación apícola**

\_\_\_\_\_

Cod. Expl.: E-GC- \_\_\_\_\_

Clave asentamiento \_\_\_\_\_

Fecha extracción \_\_\_\_\_

Contenido en kg \_\_\_\_\_

Nº de lote \_\_\_\_\_

Nº de depósitos del lote \_\_\_\_\_

**Titular de la explotación apícola**

\_\_\_\_\_

Cod. Expl.: E-GC- \_\_\_\_\_

Clave asentamiento \_\_\_\_\_

Fecha extracción \_\_\_\_\_

Contenido en kg \_\_\_\_\_

Nº de lote \_\_\_\_\_

Nº de depósitos del lote \_\_\_\_\_



### Titular de la explotación apícola

Cod. Expl.: E-GC-

Clave asentamiento

Fecha extracción

Contenido en kg

Nº de lote

Nº de depósitos del lote

### Titular de la explotación apícola

Cod. Expl.: E-GC-

Clave asentamiento

Fecha extracción

Contenido en kg

Nº de lote

Nº de depósitos del lote

### Titular de la explotación apícola

Cod. Expl.: E-GC-

Clave asentamiento

Fecha extracción

Contenido en kg

Nº de lote

Nº de depósitos del lote

### Titular de la explotación apícola

Cod. Expl.: E-GC-

Clave asentamiento

Fecha extracción

Contenido en kg

Nº de lote

Nº de depósitos del lote

### Titular de la explotación apícola

Cod. Expl.: E-GC-

Clave asentamiento

Fecha extracción

Contenido en kg

Nº de lote

Nº de depósitos del lote

### Titular de la explotación apícola

Cod. Expl.: E-GC-

Clave asentamiento

Fecha extracción

Contenido en kg

Nº de lote

Nº de depósitos del lote

### Titular de la explotación apícola

Cod. Expl.: E-GC-

Clave asentamiento

Fecha extracción

Contenido en kg

Nº de lote

Nº de depósitos del lote

### Titular de la explotación apícola

Cod. Expl.: E-GC-

Clave asentamiento

Fecha extracción

Contenido en kg

Nº de lote

Nº de depósitos del lote









CUADERNO DE  
**AUTOCONTROL DE  
SALA DE EXTRACCION  
Y/O ENVASADO DE MIEL**

