Miel de Mil Flores

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar, desde claro a oscuro, 34 – 85 mm Pfund
Aroma	Aroma floral, intenso y persistente
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, a veces con notas ácidas o saladas.
Tacto (cristalización)	Variable, desde lenta a rápida, en cristales finos o gruesos.

ESPECTRO POLÍNICO:

Presencia de floraciones características de la Península Ibérica: leguminosas (*Fabaceae*), y, con frecuencias variables, pudiendo faltar en las de algunas zonas, de jaras y estepas (*Cistaceae*), compuestas (*Asteraceae*), crucíferas (*Brassicaceae*), ericáceas (*Ericaceae*), fagáceas (*Fagaceae*), labiadas (*Lamiaceae*), rosáceas (*Rosaceae*). Ausencia de floraciones no características de la Península Ibérica.

Pólenes de *Asteraceae, Fabaceae y otros*

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS Y MICROBIOLOGICAS

Parámetro:	***Límite:***
Color (mm Pfund)	34 - 85
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,8
Acidez libre (meq/Kg)	Máximo 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Máximo 40
Diastasas (Unidades Schade)	Mín.8 o bien Mín.3 si HMF menos de 15 ppm
Microbiología:	
Aerobios mesófilos (31 1ºC):	Máximo 10000 ufc/g.
Enterobasteriaceae totales:	Ausencia/g.
E. coli:	Ausencia/g.
Salmonella-Shigella:	Ausencia/30g.
Mohos y levaduras:	Máximo 300 ufc /g.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO: Se identifica con etiqueta y contra-etiqueta, con el lote y la fecha de caducidad impresa en la tapa del envase.

FORMATO: 1 Kg, 500 g, 250 g.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Toda la Península Ibérica

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Desde principios de la primavera hasta finales de otoño.

ALERGÓGENOS: No contiene.

GLUTEN: No contiene.

TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS: Calentamiento a menos de 45º C

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Dos años, y sin superar 40 mg/kg HMF

POBLACIÓN DE DESTINO: Público en general. Menores de 1 – 2 años bajo observación pediátrica.

MODO DE UTILIZARLA: Sola o disuelta en bebidas, frías o calientes, y como ingrediente en la elaboración de todo tipo de salsas, platos de cocina, cosméticos y preparados alimenticios destinados al cuidado de las personas y animales.

USO CULINARIO: Combina bien con lácteos, frutas, directamente sobre pan y en repostería sustituyendo al azúcar, en aliños de ensaladas y salsas de carnes y pescados.

SAT Ltda. APÍCOLA EL PERELLÓ
Av. Catalunya, 23 - 43519 El Perelló (Tarragona)
Tel. 977 490 034 - email:masiadelburga@gmail.com