

Romero (*Rosmarinus officinalis*)

Miel Artesanal



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Blanco a ámbar claro, máximo 35 mm Pfund
Aroma	Aroma característico a "bouquet" floral, con ligeras notas alcanforadas, suave y delicado
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, a veces con ligeras notas ácidas.
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización rápida, en cristal fino si va acompañado de almendro y en cristal grueso si va acompañado de rabaniza.

ESPECTRO POLÍNICO:

Romero (*Rosmarinus officinalis*): mínimo 12%
Frecuentemente presencia de tomillos (*Thymus sp.*); almendro (*Prunus dulcis*); chupamieles (*Echium sp.*); compuestas (tipo caléndula, *Calendula vulgaris*); leguminosas (*Fabaceae*); rabaniza (*Diplotaxis erucoides*).



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	Máximo 35
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
En años de floraciones rápidas el % inicial de sacarosa puede ser más alto, pero recupera los valores normales pasados unos meses.	
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,34
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 1°C):	Máximo 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae 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. Excepto los botes de 250 g y 50 g que se identifican con etiqueta envolvente del envase; lote y fecha de caducidad van impresos en la tapa.

FORMATO:

1 Kg, 500 g, 250 g y 50 g.

Disponibilidad en otros formatos.



ZONA DE PRODUCCIÓN: Zonas calcáreas y cálidas de Catalunya y Este y Sur de la Península Ibérica.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Primavera temprana.

ALERGÓGENOS: No contiene.

GLUTEN: No contiene.

TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS: Calentamiento a menos de 45° 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 los aliños de ensaladas, sobre todo de las de hojas verdes, con los lácteos ligeros: quesos frescos, yogurt, infusiones y macedonias de frutas, con el bacalao desalado y frito y con los platos de cordero.

MURIA
Apicultores desde 1810