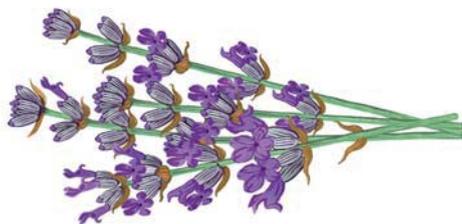


Espliego

(*Lavandula angustigolia*, *L.latifolia*,*L.spica*,*L.vera* y sus híbridos)

Miel Artesanal



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar a ámbar claro o muy claro, 30 – 84 mm Pfund
Aroma	Aroma característico a lavanda, muy intenso y muy persistente, que aumenta en el retronasal.
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, con notas ácidas.
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta y en cristal fino

ESPECTRO POLÍNICO:

Espliegos, lavandas y lavandines (*Lavandula sp.* menos *L. stoechas*), mínimo 12%. Porcentajes más bajos si procede de lavandines cultivados, que son híbridos estériles de polen. Plantas acompañantes: ajedrea (*Satureja montana*); cantueso (*Lavandula stoechas*); chupamieles (*Echium sp*), girasol (*Helianthus annuus*); retama (*Lygos sphaerocarpa*); compuestas (*Asteraceae*), cardos; jaras y estepas (*Cistaceae*), y leguminosas (*Fabaceae*).



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	30 - 84
Humedad	Máximo 18%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 15%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,35 generalmente
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. Ausencia/g.
E. coli:	Ausencia/30g.
Salmonella-Shigella:	Máximo 300 ufc /g.
Mohos y levaduras:	

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: Algunas zonas de las garrigas secas de Lleida y en la meseta central de España.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Verano.

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 infusiones, marisco, boquerones, y directamente sobre pan blanco

MURIA
Apicultores desde 1810