

Polen fresco de abejas



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Variable según el origen botánico, generalmente dominan los amarillos o pardo-amarillentos-anaranjados, pero pueden dominar los verdosos, los azulados-oscuros o los blanquinosos.
Aroma	Floral y terroso.
Gusto – sensaciones de boca	Gusto más o menos dulce, dependiendo de su origen floral, con notas ácidas si lleva estepas o brezos. Notas amargas en el caso de tener gramíneas, zarzas o leguminosas de pradera.
Tacto (cristalización)	Tacto terroso en la boca, cuando se humedecen las pelotas y se disgregan los granos microscópicos de polen que las componen.

ESPECTRO POLÍNICO:

Dependiendo de las plantas que lo produzcan, las pelotas tienen un color u otro. **Amarillo vivo:** jaras, **Amarillo pardo:** encinas, **Amarillo anaranjado:** jarillas y estepas, y **Amarillo pardo:** encinas, **Blanquecino:** eucalipto, **Gris muy claro:** romero, **Morado:** cantueso (); **Morado-azulado:** chupamieles, **Rosado:** ericáceas, brezos, **Verdoso:** gramíneas, zarzas y leguminosas de pradera y



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Humedad	27.0g /100g
Azúcares	34.9g /100g
Proteínas	11.8g / 100g
Grasas	5.0g / 100g
Fibra	9.3g / 100g
Sales minerales	0.006g /100g
Hidratos de carbono	45.6g / 100g
Ácidos grasos Omega 3	0.827g / 100g
Vitamina A	<0.2mg / Kg
Vitamina C	< 20mg / Kg
Vitamina E	162.1mg / Kg
Calcio	429.0mg / Kg
Magnesio	321.0mg / Kg
Potasio	4046.0mg / Kg

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO: 100% polen floral, recolectado y aglomerado por las abejas, **envasado en atmósfera protectora**. Exento de sustancias inorgánicas u orgánicas ajenas a su composición tales como partes de abejas, larvas, partes de plantas, piedrecitas, etc.

Se presenta tal y como lo recogen las abejas, en masas de granos individuales microscópicos compactados por estas, formando pelotas redondeadas o arriñonadas, con un diámetro inferior a 4 mm.

Cada una de las pelotas proviene de una sola especie vegetal. Granulometría comprendida entre 1,5 mm y 4.

El polen fresco es más asimilable por nuestro organismo y más agradable de sabor.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Toda la Península Ibérica.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Primavera y verano.

ALERGÓGENOS: No contiene.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Se identifica al envase, con el lote y la fecha de caducidad impresa en la caja.

FORMATO:
Caja de 20 sticks
monodosis de 10g



TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS: Envasado en atmósfera protectora.

GLUTEN: No contiene.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar refrigerado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Un año de consumo preferente, desde la fecha de recolección.

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

MODO DE UTILIZARLO: Directamente, o acompañado en zumos, yogur y ensaladas.

USO: Alimentario y cosmético.

MURIA
Apicultores desde 1810