

# Eucalipto (*Eucalyptus camaldulensis*, *E.globulus*)



## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar claro a ámbar, 40 – 80 mm Pfund Ligeras tonalidades verdosas, sobre todo en la parte superior del envase
Aroma	Aroma a madera mojada, intenso, muy persistente, que aumenta en el retronasal
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, con ligeras notas ácidas, y, a veces, saladas
Tacto (cristalización)	Poca tendencia a cristalizar, cuando lo hace es en cristal fino

## ESPECTRO POLÍNICO:

Eucaliptos (*Eucalyptus camaldulensis*, *E. globulus*): mínimo 75%  
Plantas acompañantes: cantueso (*Lavandula stoechas*); chupamieles (*Echium sp.*), girasol (*Helianthus annuus*); retama (*Retama sphaerocarpa*); otras leguminosas (*Fabaceae*).



Polen de Eucalyptus sp

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	40 - 80
Humedad	Máximo 17,8%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 10%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,45
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 °C):	Máximo 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae totales:	Ausencia/g.
E. coli:	Ausencia/g.
Salmonella-Shigella:	Ausencia/30g.
Mohos y levaduras:	Máximo 300 ufc /g.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Girona y Sur – Oeste (Andalucía, Extremadura) y Nor-Oeste (Galicia, País Vasco) de la Península Ibérica.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Verano. En el Norte y Huelva en primavera temprana los años de inviernos suaves.

**ALERGÓGENOS:** No contiene.

**GLUTEN:** No contiene.

**TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS:** Calentamiento a menos de 45° C.

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

## 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:**  
400g



## CONTROLADO POR:



**ES-ECO-019-CT Agricultura UE**

**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 las infusiones, directamente sobre panes oscuros, y con los platos de pescados azules y escabeches de pescado.

Bio  
**MURIA**  
Apicultores desde 1810