

Brezo (*Erica sp.*)

Miel Artesanal



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Color ámbar oscuro, 49 – 114 mm Pfund Frecuentemente con tonalidades rojizas.
Aroma	Aroma floral con un intenso y persistente componente característico a hojarasca de otoño, humus, setas.
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce con características notas amargas y saladas, y, frecuentemente, notas ácidas
Tacto (cristalización)	Líquido viscoso, o sólido pastoso

ESPECTRO POLÍNICO:

Brezos (*Erica sp.*) mínimo 35%.

Plantas acompañantes: Leguminosas (*Fabaceae*), jaras- estepas (*Cistaceae*), zarza (*Rubus sp.*).



Polen de *Erica sp.*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite
Color (mm Pfund)	49 – 114
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,6 - 0,9
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.

Disponible en otros formatos.



ZONA DE PRODUCCIÓN: Brezales silíceos de mesetas y serraladas del Norte, y de toda la Península Ibérica, más en el Este y Norte de Cataluña.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Verano tardío.

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 el pan con aceite, los platos de carne de cerdo y los chutneys (conservas vegetales agrídulces especiadas).

MURIA

Apicultores desde 1810