

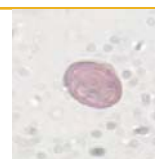
Castaño (*Castanea sativa*)

Miel Artesanal



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar a ámbar oscuro, mínimo 70 mm Pfund. Tonalidades pardo verdosas sobre todo en la zona superior del envase.
Aroma	Aroma floral, con un claro y marcado componente amaderado, a madera seca..
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce con notas saladas, frecuentemente, si lleva brezos sobre todo, notas amargas, y notas ácidas si lleva zarza como acompañante.
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización baja, excepto cuando lleva un acompañamiento de leguminosas.



Polen de *Castanea sativa*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	Mínimo 70
Humedad	Máximo 18%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Mínimo 0,8
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: Bosques de castaño de las serraladas del Norte de Cataluña, y del Nor-Oeste de la península y de Andalucía.

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 los platos de legumbres, ensaladas frías, humus... los de carne de conejo.

MURIA
Apicultores des