

# Romero (*Rosmarinus officinalis*)



## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Blanco a ámbar claro, máximo 35 mm Pfund
Aroma	Aroma característico a "bouquet" floral, con ligeras notas alcanforadas, suave y delicado
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, a veces con ligeras notas ácidas
Tacto (cristalización)	Tendencia a la cristalización rápida, en cristal fino si va acompañado de almendro y en cristal grueso si va acompañado de rabaniza

## ESPECTRO POLÍNICO:

Romero (*Rosmarinus officinalis*): mínimo 12%  
Frecuentemente presencia de tomillos (*Thymus sp.*); almendro (*Prunus dulcis*); chupamieles (*Echium sp.*); compuestas (tipo caléndula, *Calendula vulgaris*); leguminosas (*Fabaceae*); rabaniza (*Diplotaxis erucoides*).



## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	Máximo 35
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
En años de floraciones rápidas el % inicial de sacarosa puede ser más alto, pero recupera los valores normales pasados unos meses.	
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,34
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
<b>Microbiología:</b>	
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.

## 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**

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Zonas calcáreas y cálidas de Cataluña, Este y Sur de la Península Ibérica.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Primavera temprana.

**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.

**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 aliños de ensaladas, sobre todo de las de hojas verdes, con los lácteos ligeros: quesos frescos, yogurt, infusiones, macedonias de frutas, con el bacalao desalado y frito y con los platos de cordero.

**Bio**  
**MURIA**  
Apicultores desde 1810