

Cantueso (*Lavandula Stoechas* Lam.)

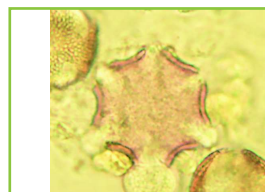


CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Blanco a ámbar extra claro, ³ 50 mm Pfund
Aroma	Floral tenue, suave, poco intenso y poco persistente, a veces con ligerísimas notas canforadas que aumentan en el retronasal
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, a veces con notas ácidas
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta, frecuentemente iniciándose en el fondo

ESPECTRO POLÍNICO:

Cantueso (*Lavandula stoechas* Lam.) mínimo 12%
Presencia de chupamieles (*Echium sp*), asteráceas (compuestas), fabáceas (leguminosas) y otras lamináceas (labiadas)...



Polen de *Lavandula Stoechas* Lam.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	50
Humedad	Máximo 18%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,5
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.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Anaducía, Meseta Central y Sur de España, Gerona y Portugal.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Primavera tardía a verano.

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.

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

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, el pan crudo o tostado y pan con mantequilla.

Bio
MURIA

Apicultores desde 1810

SAT Ltda. APÍCOLA EL PERELLÓ - Av. Catalunya, 23 - Tel. 977 490 034 - 43519 El Perelló (Tarragona)
melmuria@melmuria.com - www.melmuria.com