

Acacia (*Robinia pseudoacacia*)



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Muy claro máximo, 35 mm Pfund
Aroma	Floral tenue y poco persistentes con notas farináceas que se perciben mejor en el retronasal
Gusto – sensaciones de boca	Dulce, sin otras aportaciones gustativas
Tacto (cristalización)	Cristalización generalmente lenta y en cristal fino

ESPECTRO POLÍNICO:

Acacia falsa (*Robinia pseudoacacia*) mínimo 20%
Otras leguminosas de prado (*Fabaceae*), compuestas (*Asteraceae*), alguna labiada (*Lamiaceae*)



Polen de *Robinia pseudoacacia*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	Máximo 35
Humedad	Máximo 18%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 10%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,35
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.

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: Originari de la CE.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Primavera tardía.

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 lácteos ligeros: quesos frescos, yogurt, y postres suaves (frutas como la manzana y la pera, bizcochos...).

Bio
MURIA
Apicultores desde 1810