

Bosque



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar - ámbar oscuro, \approx 90 mm Pfund
Aroma	Floral con un claro componente malteado, tostado, intenso y medianamente persistente
Gusto - sensaciones de boca	Gusto dulce con claras notas saladas; aumento del aroma malteado, en intensidad y persistencia, en el retronasal
Tacto (cristalización)	Líquido muy viscoso, de cristalización muy lenta o inexistente

ESPECTRO POLÍNICO:

Jaras y estepas (Cistaceae), leguminosas (Fabaceae), frecuentemente brezos (*Erica* sp.) y zarza (*Rubus* sp.). Ausencia de plantas cultivadas. En zonas húmedas (Norte) presencia de HDE (Honey Dew Elements, algas hongos, elementos de mielada); en zonas secas desaparecen estos HDE.



Polen de ericácea y HDE.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	90
Humedad	Máximo 18%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 45%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,7
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.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Piso montano de Prepirineos y de mazicos de toda la Península Ibérica.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Final de verano - otoño.

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 los chutneys, quesos fuertes, salsas de carne, asados de carne y de pescados azules y sus escabeches.

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