

Castaño (*Castanea sativa*)



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 |

ESPECTRO POLÍNICO:

Castaño (*Castanea sativa*), mínimo 75%

Plantas acompañantes: Brezos (*Erica sp*), leguminosas (*Fabaceae*), jaras y estepas (*Cistaceae*, excepto en las del Norte de la península).



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

Bio
MURIA
Apicultores desde 1810