

Azahar *(Citrus sp.)*

Miel Artesanal



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar muy claro, máximo 45 mm Pfund.
Aroma	Aroma floral, con un componente cítrico característico a antranilato de metilo, que recuerda a la flor de azahar, muy intenso y persistente, que aumenta en el retronasal.
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, pero con un claro componente ácido muy marcado y persistente.
Tacto (cristalización)	Cristalización lenta y en cristal fino.

ESPECTRO POLÍNICO:

Flor de azahar mínimo 12%

Excepcionalmente, si procede de néctar de variedades de naranja Navel, que son estériles de polen para evitar la presencia de semillas, puede tener menos porcentaje de este polen.

Plantas acompañantes: compuestas (*Asteraceae* tipo diente de león, *Taraxacum sp.* *Sonchus sp.*); leguminosas (*Fabaceae*); olivo (*Olea europaea*); rabaniza (*Diplotaxis eruroides*), chupamieles (*Echium sp.*).



Polen de Citrus sp

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	Máximo 45
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 10%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,40
Acidez libre (meq/Kg)	Máximo 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Máximo 40
Antralinato de Metilo (ppm)	Mínimo 1,5
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. Excepto los botes de 250 g y 50 g que se identifican con etiqueta envolvente del envase; lote y fecha de caducidad van impresos en la tapa.

FORMATO:

1 Kg, 500 g, 250 g y 50 g.

Disponible en otros formatos.



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 la leche caliente, las infusiones, quesos frescos, anchoas en conserva, guisos de carne de pato y helados suaves.

ZONA DE PRODUCCIÓN:

Franja mediterránea de Tarragona, Levante, Murcia 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 lugar fresco y seco.

MURIA
Apicultores desde 1810