

Alta Montaña



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar a ámbar oscuro, mínimo 80 mm Pfund A veces con tonalidades rojizas
Aroma	Aroma floral, a veces con notas frutales y a humus
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, frecuentemente con notas saladas y ácidas
Tacto (cristalización)	Líquido viscoso, o sólido pastoso

ESPECTRO POLÍNICO:

Leguminosas (*Fabaceae*); cistáceas, jaras o/y estepas (*Cistaceae*); ericáceas (brezos, *Erica spp*); compuestas (*Asteraceae tipo cardos...*); labiadas (*Lamiaceae*); zarzas (*Rubus spp*).



Pólenes de leguminosas, ericácea y castaño.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	Mínimo 80
Humedad	Máximo 18%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 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.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Piso montano de las serraladas de Cataluña y de la Península Ibérica.

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.

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 directamente sobre pan, blanco u oscuro, con los quesos de maduración media, los rehogados de verduras y de setas y los aliños de ensaladas y las ensaladas frías de legumbres y de pastas.

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