

# Brezo (*Erica sp.*)



## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Color ámbar oscuro, 49 – 114 mm Pfund Frecuentemente con tonalidades rojizas
Aroma	Aroma floral con un intenso y persistente componente característico a hojarasca de otoño, humus, setas
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce con características notas amargas y saladas, y, frecuentemente, notas ácidas
Tacto (cristalización)	Líquido viscoso, o sólido pastoso

## ESPECTRO POLÍNICO:

Brezos (*Erica sp.*) mínimo 35%.

Plantas acompañantes: Leguminosas (*Fabaceae*), jaras- estepas (*Cistaceae*), zarza (*Rubus sp.*).



Polen de *Erica sp.*

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	49 – 114
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	0,6 - 0,9
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:** Brezales silíceos de mesetas y serraladas del Norte, y de toda la Península Ibérica, más en el Este y Norte de Cataluña.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Verano tardío.

**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.

## 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**



**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 el pan con aceite, los platos de carne de cerdo y los chutneys (conservas vegetales agrídulces especiadas).

**Bio**  
**MURIA**  
Apicultores desde 1810