

Polen de abejas



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Variable según el origen botánico, generalmente dominan los amarillos o pardo-amarillentos-anaranjados, pero pueden dominar los verdosos, los azulados-oscuros o los blanquinosos
Aroma	Floral y terroso
Gusto – sensaciones de boca	Gusto más o menos dulce, dependiendo de su origen floral, con notas ácidas si lleva estepas o brezos Notas amargas en el caso de tener gramíneas, zarzas o leguminosas de pradera
Tacto (cristalización)	Tacto terroso en la boca, cuando se humedecen las pelotas y se disgregan los granos microscópicos de polen que las componen

ESPECTRO POLÍNICO:

Dependiendo de las plantas que lo produzcan, las pelotas tienen un color u otro. **Amarillo vivo:** jaras, *Cistus ladaniferus*. **Amarillo anaranjado:** jarillas y estepas, *Cistus sp.* y *Helianthemum sp.* **Amarillo pardo:** encinas, *Quercus ilex*. **Blanquecino:** eucalipto, *Eucalyptus sp.* **Gris muy claro:** romero, *Rosmarinus officinalis*. **Morado:** cantueso (*Lavandula stoechas*); **Morado-azulado:** chupamieles, *Echium sp.* **Rosado:** ericáceas, brezos, *Erica sp.* **Verdoso:** gramíneas, zarzas y leguminosas de pradera, *Poaceae*, *Rubus sp.* y *Fabaceae (Trifolium sp ...)*.



Pelotas de polen

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Humedad	Máximo 9%
Azúcares	Mínimo 34%
Proteínas	Mínimo 12%
Grasas	Aprox. 3%
Fibra	Aprox. 5%
Sales minerales	Aprox. 2%

Microbiología:	
Aerobios mesófilos (31 1°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



DEFINICIÓN DEL PRODUCTO: 100% polen floral, recolectado y aglomerado por las abejas, secado en contracorriente de aire caliente a 45°C. Exento de sustancias inorgánicas u orgánicas ajenas a su composición tales como partes de abejas, larvas, partes de plantas, piedrecitas, etc. Se presenta tal y como lo recogen las abejas, en masas de granos individuales microscópicos compactados por estas, formando pelotas redondeadas o arriñonadas, con un diámetro inferior a 4 mm. Cada una de las pelotas proviene de una sola especie vegetal. Granulometría comprendida entre 1,5 mm y 4.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Toda la Península Ibérica.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Primavera y 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, seco y lejos de fuentes de calor. Evitar el contacto con la luz solar directa.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Dos años de consumo preferente, desde la fecha de recolección.

POBLACIÓN DE DESTINO: Público en general, menos alérgicos. Menores de 1 – 2 años bajo observación pediátrica.

MODO DE UTILIZARLO: Directamente, o en maceración en líquidos fríos o tibios azucarados durante unos 15 minutos, y como ingrediente en la elaboración platos de cocina y de todo tipo de cosméticos y preparados alimenticios destinados al cuidado de las personas y animales.

USO: Alimentario y cosmético.

Bio
MURIA
Apicultores desde 1810