

# Tomillo (*Thymus sp.*)



## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar, 40 – 84 mm Pfund; a veces con tonalidades rojizas
Aroma	Aroma característico, floral con un marcado componente fenólico, muy marcado, muy intenso y muy persistente
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante con un claro y rotundo componente ácido muy persistente
Tacto (cristalización)	Poca tendencia a la cristalización

## ESPECTRO POLÍNICO:

Tomillo (*Thymus sp.*): mínimo 12%  
Presencia de romero (*Rosmarinus officinalis*); ajedrea (*Satureja montana*); chupamieles (*Echium spp*), compuestas (*Asteraceae*); leguminosas (*Fabaceae*); a veces elementos de mielada (*Honey Dew Elements, HDE*).



Polen de *Thymus sp.*

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	40 - 84
Humedad	Máximo 17,8%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 5%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Mínimo 0,4
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:** Zonas calizas, cálidas y secas de Lleida y meseta central de España.

**ÉPOCA DE PRODUCCIÓN:** Primavera tardía y verano temprano.

**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 con los platos de carnes rojas, las infusiones fuertes y la repostería en cuya composición se incluyan grasas (aceite, mantequilla).

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