

Tomillo (*Thymus sp.*)

Miel Artesanal



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.

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.

Disponibilidad en otros formatos.



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 lugar fresco y seco

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

MURIA
Apicultores desde 1810