

Eucalipto

(*Eucalyptus camaldulensis*, *E.globulus*)

Miel Artesanal



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Aspecto visual (color)	Ámbar claro a ámbar, 40 – 80 mm Pfund. Ligeras tonalidades verdosas, sobre todo en la parte superior del envase.
Aroma	Aroma a madera mojada, intenso, muy persistente, que aumenta en el retronasal.
Gusto – sensaciones de boca	Gusto dulce dominante, con ligeras notas ácidas, y, a veces, saladas.
Tacto (cristalización)	Poca tendencia a cristalizar, cuando lo hace es en cristal fino.

ESPECTRO POLÍNICO:

Eucaliptos (*Eucalyptus camaldulensis*, *E. globulus*): mínimo 75%

Plantas acompañantes: cantueso (*Lavandula stoechas*); chupamieles (*Echium sp.*), girasol (*Helianthus annuus*); retama (*Retama sphaerocarpa*); otras leguminosas (*Fabaceae*).



Polen de *Eucalyptus sp*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

Parámetro:	Límite:
Color (mm Pfund)	40 - 80
Humedad	Máximo 17,8%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 10%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,45
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 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. 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.



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 las infusiones, directamente sobre panes oscuros, y con los platos de pescados azules y escabeches de pescado.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Girona y Sur – Oeste (Andalucía, Extremadura) y Nor-Oeste (Galicia, País Vasco) de la Península Ibérica.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓN: Verano. En el Norte y Huelva en primavera temprana los años de inviernos suaves.

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

MURIA

cultores desde 1810

Catalunya, 23 - Tel. 977 490 034 - 43519 El Perelló (Tarragona)

melmuria.com - www.melmuria.com