



*Robinia pseudoacacia*

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN: *Robinia spp.* > 20%

# acacia

Fco. JOSÉ ORANTES y ANTONIO G. PAJUELO  
FOTOS: autores  
y libro MIELES DE ESPAÑA y PORTUGAL

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

<b>Aspecto visual (color):</b>	Muy claro, blanco, máximo 35 mm Pfund.
<b>Aroma:</b>	Floral tenue y poco persistentes con notas farináceas que se perciben mejor en el retronasal.
<b>Gusto (sensaciones de boca):</b>	Dulce, sin otras aportaciones gustativas. Aumento de las notas olfativas farináceas en el retronasal.
<b>Tacto (cristalización):</b>	Cristalización generalmente lenta y en cristal fino.

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	máximo 35
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 10*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,3
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8 (o bien > 3 si HMF < 15)

\* Directiva 110/2001 CE, RD 1049/2003 en España

**ESPECTRO POLÍNICO:** otras leguminosas de prado, asteráceas, algunas labiadas.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Euskadi.

**ÉPOCA:** primavera tardía.

## RANGO DE COLOR PFUND

