



*Persea spp.*

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN\*: *Persea spp.* > 25%

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

<b>Aspecto visual (color):</b>	Ámbar muy oscuro, casi negro, mínimo 80 mm Pfund.
<b>Aroma:</b>	Floral, con claras notas afrutadas, ausencia de malteados.
<b>Gusto (sensaciones de boca):</b>	Gusto dulce con notas saladas.
<b>Tacto (cristalización):</b>	Cristalización lenta, a menudo defectuosa, por tener frecuentemente humedad elevada ( $\geq 18,5\%$ ).

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	mínimo 80
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	máximo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	mínimo 0,8
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8
Perseitol	Presencia mínimo 0,2%

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

**ESPECTRO POLÍNICO:** leguminosas, algunas labiadas y asteráceas.

\* Si las características son adecuadas se pueden aceptar mieles con menos de un 25% si hay presencia de perseitol (> 0,2%).

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Andalucía (Granada y Almería)

**ÉPOCA:** primavera tardía.

## RANGO DE COLOR PFUND



0-8 mm



9-17 mm



18-34 mm



35-48 mm



49-83 mm



84-114 mm



> 114 mm