

*Anthyllis cytisoides*

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Anthyllis cytisoides > 45%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Muy claro, máximo 40 mm Pfund.
Aroma:	Poco intenso, poco persistente, floral con notas muy ligeras farináceas.
Gusto (sensaciones de boca):	Gusto dulce sin otras notas. Aumento del aroma retronasal farináceo.
Tacto (cristalización):	Cristalización rápida y fina.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	máximo 40
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,3
Acidez libre (meq/kg)	máximo 30
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8*

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

ESPECTRO POLÍNICO: otras leguminosas y chupamieles, algunas labiadas.

ZONA DE PRODUCCIÓN: SE peninsular.

ÉPOCA: primavera tardía.

RANGO DE COLOR PFUND