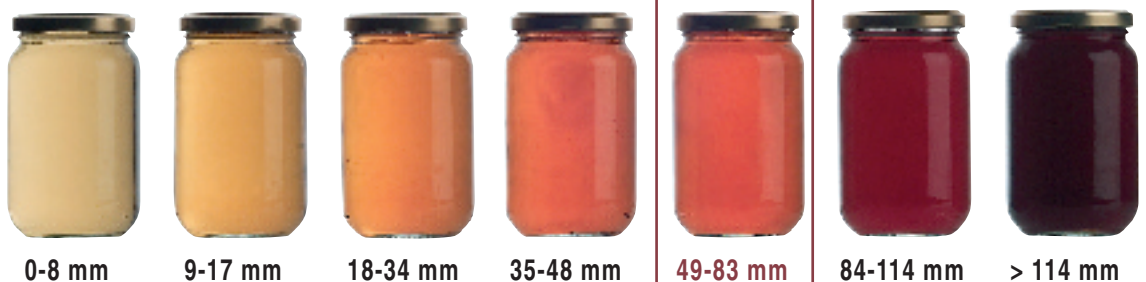
*Ceratonia siliqua***PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:**  
*Ceratonia siliqua* > 37%**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

<b>Aspecto visual (color):</b>	Ámbar, entre 49 y 80 mm Pfund.
<b>Aroma:</b>	Floral, con notas farináceas, frecuentemente con aportaciones aromáticas de brezo (a humus) y mielatos (malteado).
<b>Gusto (sensaciones de boca):</b>	Dulce, a veces con ligeras notas saladas o amargas por las aportaciones de mielatos y brezos respectivamente. Clara astringencia, sensación de paladar áspero, como después de comer membrillo o caqui sin madurar.
<b>Tacto (cristalización):</b>	Cristalización rápida y gruesa.

**COMPOSICIÓN**

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	49-80
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	mínimo 0,6
Acidez libre (meq/kg)	máximo 50*
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8*

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

**ESPECTRO POLÍNICO:** leguminosas, cistáceas, asteráceas, brezo.**ZONA DE PRODUCCIÓN:** litoral del Mediterráneo y costa SO (Portugal).**ÉPOCA:** otoño.**RANGO DE COLOR PFUND**

0-8 mm

9-17 mm

18-34 mm

35-48 mm

49-83 mm

84-114 mm

&gt; 114 mm