



Brassica spp.

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Brassica spp. > 45%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Muy claro, blanco, máximo 35 mm Pfund.
Aroma:	Poco intenso, floral con ligeras notas de hierba verde.
Gusto (sensaciones de boca):	Gusto dulce, sin otros componentes. Aumento de las notas aromáticas en el retronasal.
Tacto (cristalización):	Cristalización muy rápida y en cristal muy grueso, muy compacta.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	máximo 35
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,3
Acidez libre (meq/kg)	máximo 20
HMF (mg/kg = ppm)	máximo 40*
Diastasas (Unidades Schade)	mínimo 8*

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

ESPECTRO POLÍNICO: leguminosas, chupamieles, cistáceas, alguna labiada.

ZONA DE PRODUCCIÓN: las de cultivo en este momento, cambian con las diferentes orientaciones de la PAC.

ÉPOCA: primavera tardía.

RANGO DE COLOR PFUND



colza

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