



Eriobotrya japonica

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Eriobotrya japonica > 45%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Ámbar claro. 50-90 Pfund.
Aroma:	Floral con notas afrutadas.
Gusto (sensaciones de boca):	Dulce, con aumento de las notas afrutadas que recuerdan al del fruto. Ligera astringencia en mucosa bucal y paladar.
Tacto (cristalización):	Cristalización rápida y con tendencia a ser gruesa y defectuosa, por tener frecuentemente humedad alta (igual o mayor de 18,5%).

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	50 - 90
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,60
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, rabaniza, labiadas, asteráceas, brezo.

ZONA DE PRODUCCIÓN: Alicante y Granada.

ÉPOCA: otoño.

RANGO DE COLOR PFUND



níspero

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