



Prunus amygdalus

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN: *Prunus spp.* > 35%

almendro

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Muy claro, blanco, máximo 30 mm Pfund.
Aroma:	Floral, claro, algo persistente y con un marcado componente afrutado.
Gusto (sensaciones de boca):	Dulce, sin otras notas.
Tacto (cristalización):	Cristalización no muy rápida y en cristales muy finos.

COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	máximo 30
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,25
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: rabaniza, romero, otras labiadas, leguminosas, arrastre de floraciones otoñales (brezos...).

ZONA DE PRODUCCIÓN: Centro y Sur de la península, en zonas con ausencia de heladas en febrero-marzo.

ÉPOCA: primavera temprana.

RANGO DE COLOR PFUND

