

*Onobrychis sativa*

**PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:**  
*Onobrychis sativa* > 45%

# esparceta

pipirigallo

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto visual (color):	Muy claro, blanco, máximo 35 mm Pfund.
Aroma:	Floral tenue, poco persistente, con notas farináceas.
Gusto (sensaciones de boca):	Dulce, sin otras aportaciones.
Tacto (cristalización):	Cristalización rápida y en cristales gruesos.

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	máximo 35
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,35
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:** otras leguminosas, labidas, asteráceas, cistáceas, crucíferas, chuparnieles.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** pastizales pobres de montaña del litoral del centro y sur del Mediterráneo y Aragón.

**ÉPOCA:** primavera tardía.

### RANGO DE COLOR PFUND

