



Helianthus annuus

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:
Helianthus annuus > 45%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

| | |
|-------------------------------------|---|
| Aspecto visual (color): | Ámbar muy claro a ámbar, 30-65 mm Pfund. Con ligeras tonalidades amarillo – anaranjadas características |
| Aroma: | Floral con notas oleosas. |
| Gusto (sensaciones de boca): | Gusto dulce, marcado, sin más; sensación de irritación de mucosa al principio de la garganta (provoca ganas de carraspear). |
| Tacto (cristalización): | Cristalización rápida, en cristal grueso, compacta. |

COMPOSICIÓN

| Parámetro | Límite / unidades |
|---------------------------------|-------------------|
| Color (mm Pfund) | 30-65 |
| Humedad (%) | máximo 18 |
| Fructosa + Glucosa (%) | mínimo 60* |
| Sacarosa (%) | máximo 5* |
| Conductividad eléctrica (mS/cm) | máximo 0,45 |
| 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, cantueso, chupamieles, cistáceas.

ZONA DE PRODUCCIÓN: centro de la Península, Castilla- La Mancha, y Andalucía.

ÉPOCA: verano.

RANGO DE COLOR PFUND



0-8 mm



9-17 mm



18-34 mm



35-48 mm



49-83 mm



84-114 mm



> 114 mm

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