



*Pimpinella anisum*

PORCENTAJE MÍNIMO DE POLEN:  
*Pimpinella anisum* > 45%

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

<b>Aspecto visual (color):</b>	Ámbar a ámbar oscuro. Mínimo 85 mm Pfund.
<b>Aroma:</b>	Floral con un marcado componente especiado, intenso y persistente.
<b>Gusto (sensaciones de boca):</b>	Dulce con notas saladas.
<b>Tacto (cristalización):</b>	Poca tendencia a la cristalización.

## COMPOSICIÓN

Parámetro	Límite / unidades
Color (mm Pfund)	mínimo 85
Humedad (%)	máximo 18
Fructosa + Glucosa (%)	mínimo 60*
Sacarosa (%)	máximo 5*
Conductividad eléctrica (mS/cm)	máximo 0,80
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, labiadas, cistáceas, asteráceas.

**ZONA DE PRODUCCIÓN:** Andalucía.

**ÉPOCA:** verano.



0-8 mm

9-17 mm

18-34 mm

35-48 mm

49-83 mm

### RANGO DE COLOR PFUND



84-114 mm

> 114 mm

matalaúva

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