

MEL DE TARONGER (CITRUS SP.) ecològica

CARACTERISTIQUES SENSORIALS:

Aspecte visual (color)	Ambre molt clar, màxim 45 mm Pfund.
Aroma	Aroma floral, amb un component cítric característic a antranilat de metil, que recorda a la flor de taronger, molt intens y persistent, que augmenta al retronasal.
Gust – sensacions de boca	Gust dolç dominant, però amb un clar component àcid molt marcat i persistent.
Tacte (cristal·lització)	Cristal·lització lenta i en cristall fi.



ESPECTRE POL·LINIC:

Flor de taronger mínim 12%

Excepcionalment, si procedeix de nèctar de varietats de taronger Navel, que son estèrils de pol·len per evitar la presència de llavors, pot tenir menys percentatge d'aquest pol·len.

Plantes acompanyants: compostes (*Asteraceae* tipus dent de lleó, *Taraxacum sp.* *Sonchus sp.*); lleguminoses (*Fabaceae*); oliver (*Olea europaea*); rabanissa (*Diplotaxis eruroides*), xupa-mels (*Echium sp.*).



Pol·len de Citrus sp

ÚS CULINARI:

Combina bé amb la llet calenta, les infusions, formatges frescos, anxoves en conserva, guisats de carne d'ànec i gelats suaus.



CONTROLAT PER:
ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:

S'identifica amb etiqueta i contra-etiqueta, amb el lot i la data de caducitat impresa en la tapa de l'envàs.

FORMAT: 470 g.

ZONA DE PRODUCCIÓ:

Franja mediterrània de Tarragona, Llevant, Murcia i Sud de la Península Ibèrica.

ÈPOCA DE PRODUCCIÓ: Primavera primerenca.

AL·LÈRGENS: No conté.

GLUTEN: No coné.

TRACTAMENTS TECNOLÒGICS: Calentament a menys de 45°C.

CARACTERISTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES

Paràmetre:	Límit:
Color (mm Pfund)	Màxim 45
Humetat	Màxim 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínim 60%
Sacarosa	Màxim 10%
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	Màxim 0,40
Acidessa lliure (meq/Kg)	Màxim 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Màxim 40
Antranilat de Metil (ppm)	Mínim 1,5
Diastases (Unitats Schade)	Mín.8 o bé Mín.3 si HMF menys 15 ppm
Microbiologia:	
Aerobios mesòfilos (31 1°C):	Màxim 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae totals:	Absència/g.
E. coli:	Absència/g.
Salmonella-Shigella:	Absència/30g.
Mohos i llevats:	Màxim 300 ufc /g.

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ: Conservar a temperatura ambient en lloc fresc i sec.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: Dos anys, i sense superar 40 mg/kg HMF.

POBLACIÓ DE DESTÍ: Públic en general. Menors de 1 – 2 anys baix observació pediàtrica.

MODE D'UTILITZAR-LA: Sola o dissolta en begudes, fredes o calentes, i com ingredient en l'elaboració de tot tipus de salses, plats de cuina, cosmètics i preparats alimenticis destinats a la cura de les persones i animals.



MEL DE MIL FLORS

ecològica

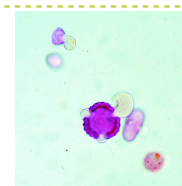
CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Aspecte visual (color)	Ambre, des de clar a fosc, 34 – 85 mm Pfund.
Aroma	Aroma floral, intens i persistent.
Gust – sensacions de boca	Gust dolçdominant, a vegades amb notes àcides o salades.
Tacte (cristal·lització)	Variable, des de lenta a ràpida, en cristalls fins o grossos.



ESPECTRE POL·LINIC:

Presència de floracions característiques de la Península Ibèrica: lleguminoses (*Fabaceae*), i, amb freqüències variables, podent faltar en les d'algunes zones, d'estepes (*Cistaceae*), compostes (*Asteraceae*), crucíferes (*Brassicaceae*), ericacees (*Ericaceae*), fagacees (*Fagaceae*), labiades (*Lamiaceae*), rosacees (*Rosaceae*). Absència de floracions no característiques de la Península Ibèrica.



Pol·lens d'*Asteraceae*, *Fabaceae* i altres

ÚS CULINARI: Combina bé amb làctics, fruites, directament sobre pa i en rebosteria substituïnt al sucre, per amanir amanides, salses de carns i peixos.



CONTROLAT PER:
ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:

S'identifica amb etiqueta i contra-etiqueta, amb el lot i la data de caducitat impresa en la tapa de l'envàs.

FORMATO: 470g.

ZONA DE PRODUCCIÓ: Tota la Península Ibèrica.

ÈPOCA DE PRODUCCIÓ: Des de principis de la primavera fins finals de tardor.

AL·LÈRGENS: No conté.

GLUTEN: No coné.

TRACTAMENTS TECNOLÒGICS: Calentament a menys de 45°C.

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES

Paràmetre:	Límit:
Color (mm Pfund)	34 - 85
Humetat	Màxim 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínim 60%
Sacarosa	Màxim 5%
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	Màxim 0,8
Acidessa lliure (meq/Kg)	Màxim 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Màxim 40
Diastases (Unitats Schade)	Mín.8 o bé Mín.3 si HMF menys 15 ppm

Microbiologia:

Aerobios mesòfils (31 1°C):	Màxim 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae totals:	Absència/g.
E. coli:	Absència/g.
Salmonella-Shigella:	Absència/30g.
Mohos i llevats:	Màxim 300 ufc /g.

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ: Conservar a temperatura ambient en lloc fresc i sec.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: Dos anys, i sense superar 40 mg/kg HMF.

POBLACIÓ DE DESTÍ: Públic en general. Menors de 1 – 2 anys baix observació pediàtrica.

MODE D'UTILITZAR-LA: Sola o dissolta en begudes, fredes o calentes, i com ingredient en l'elaboració de tot tipus de salses, plats de cuina, cosmètics i preparats alimenticis destinats a la cura de les persones i animals.



MEL D'EUCALIPTUS

ecològica (E. CAMALDULENSIS, E.GLOBULUS)

CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Aspecte visual (color)	Ambre clar a ambre, 40 – 80 mm Pfund. Lleugeres tonalitats verdoses, sobretot en la part superior de l'envàs.
Aroma	Aroma a fusta mullada, intens, molt persistent, que augmenta en el retronasal.
Gust – sensacions de boca	Gust dolç dominant, amb lleugeres notes àcides, i, a vegades, salades.
Tacte (cristal·lització)	Poca tendència a cristal·litzar, quan ho fa es en cristall fi.



ESPECTRE POL·LINIC:

Eucaliptus (*Eucalyptus camaldulensis*, *E. globulus*): mínim 75%

Plantes acompanyants: cap d'ase (*Lavandula stoechas*); xupa-mels (*Echium sp.*), gira-sol (*Helianthus annuus*); retama (*Retama sphaerocarpa*); altres lleguminoses (*Fabaceae*).



Polen de *Eucalyptus sp*

ÚS CULINARI: Combina bé amb les infusions, directament sobre pans foscos, i amb els plats de peix blau i escabetx de peix.



CONTROLAT PER:
ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:

Se identifica con etiqueta y contra-etiqueta, con el lote y la fecha de caducidad impresa en la tapa del envase.

FORMATO: 470 g.

ZONA DE PRODUCCIÓ: Girona i Sud – Oest (Andalucía, Extremadura) i Nord-Oest (Galícia, País Vasc) de la Península Ibèrica.

ÈPOCA DE PRODUCCIÓ: Estiu. Al Nord i a Huelva en primavera primerenca els anys d'hivern suaus.

AL·LÈRGENS: No conté.

GLUTEN: No coné.

TRACTAMENTS TECNOLÒGICS: Calentament a menys de 45°C.

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES

Paràmetre:	Límit:
Color (mm Pfund)	40 - 80
Humetat	Màxim 17,8%
Fructosa + Glucosa	Mínim 60%
Sacarosa	Màxim 10%
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	Màxim 0,45
Acidessa lliure (meq/Kg)	Màxim 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Màxim 40
Diastases (Unitats Schade)	Mín.8 o bé Mín.3 si HMF menys 15 ppm

Microbiología:

Aerobios mesófilos (31 1°C):	Màxim 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae totals:	Absència/g.
E. coli:	Absència/g.
Salmonella-Shigella:	Absència/30g.
Mohos i llevats:	Màxim 300 ufc /g.

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ: Conservar a temperatura ambient en lloc fresc i sec.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: Dos anys, i sense superar 40 mg/kg HMF.

POBLACIÓ DE DESTÍ: Públic en general. Menors de 1 – 2 anys baix observació pediàtrica.

MODE D'UTILITZAR-LA: Sola o dissolta en begudes, fredes o calentes, i com ingredient en l'elaboració de tot tipus de salses, plats de cuina, cosmètics i preparats alimenticis destinats a la cura de les persones i animals.



MEL DE ROMER (ROSMARINUS OFFICINALIS)

ecològica

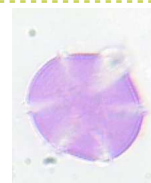
CARACTERISTIQUES SENSORIALS:

Aspecte visual (color)	Blanc a ambre clar, màxim 35 mm Pfund.
Aroma	Aroma característic a "bouquet" floral, amb notes lleugeres alcanforades, suau i delicat.
Gust – sensacions de boca	Gust dolç dominant, a vegades amb lleugeres notes àcides.
Tacte (cristal·lització)	Tendència a la cristal·lització ràpida, en cristall fi si va acompanyat d'ametller i en cristall gross si va acompanyat de rabanissa.



ESPECTRE POL·LINIC:

Romer (*Rosmarinus officinalis*): mínim 12%
Frequentment presència de farigoles (*Thymus sp.*); ametller (*Prunus dulcis*); xupamels (*Echium sp.*); compostes (tipus calèndula, *Calendula vulgaris*); lleguminoses (*Fabaceae*); rabanissa (*Diplotaxis erucoides*).



Pol·len de *Rosmarinus officinalis*

ÚS CULINARI: Combina bé amb amanidament d'amanides, sobre tot de les de fulles verdes, amb els làctics lleugers, infusions, macedonies de fruites, amb el bacallà desalat i fregit i amb els plats de corder.



CONTROLAT PER:
ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Se identifica con etiqueta y contra-etiqueta, con el lote y la fecha de caducidad impresa en la tapa del envase.

FORMAT: 470 g.

ZONA DE PRODUCCIÓ: Zones calcàries i càlides de Catalunya, Est i Sud de la Península Ibèrica.

ÈPOCA DE PRODUCCIÓ: Primavera primerenca.

AL·LÈRGENS: No conté.

GLUTEN: No coné.

TRACTAMENTS TECNOLÒGICS: Calentament a menys de 45°C.

CARACTERISTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES I MICROBIOLÒGUES

Paràmetre:	Límit:
Color (mm Pfund)	Màxim 35
Humetat	Màxim 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínim 60%
Sacarosa	Màxim 5%
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	Màxim 0,34
Acidessa lliure (meq/Kg)	Màxim 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Màxim 40
Diastases (Unitats Schade)	Mín.8 o bé Mín.3 si HMF menys 15 ppm

Microbiología:

Aerobios mesófilos (31 1°C):	Màxim 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae totales:	Absència/g.
E. coli:	Absència/g.
Salmonella-Shigella:	Absència/30g.
Mohos i llevats:	Màxim 300 ufc /g.

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ: Conservar a temperatura ambient en lloc fresc i sec.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: Dos anys, i sense superar 40 mg/kg HMF.

POBLACIÓ DE DESTÍ: Públic en general. Menors de 1 – 2 anys baix observació pediàtrica.

MODE D'UTILITZAR-LA: Sola o dissolta en begudes, fredes o calentes, i com ingredient en l'elaboració de tot tipus de salses, plats de cuina, cosmètics i preparats alimenticis destinats a la cura de les persones i animals.



MEL DE FARIGOLA (THYMUS SP.) ecològica

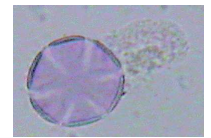
CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS:

Aspecte visual (color)	Ambre, 40 – 84 mm Pfund; a vegades amb tonalitats vermells.
Aroma	Aroma característic, floral amb un marcat component fenòlic, molt marcat, molt intens i molt persistent.
Gust – sensacions de boca	Gust dolç dominant amb un clar i rotund component àcid molt persistent.
Tacte (cristal·lització)	Poca tendència a la cristal·lització.



ESPECTRE POL·LINIC:

Farigola (*Thymus sp.*): mínim 12%
Presència de romer (*Rosmarinus officinalis*); sajolida (*Satureja montana*); xupamels (*Echium spp*), compostes (*Asteraceae*); lleguminoses (*Fabaceae*); a vegades elements de melada (*Honey Dew Elements, HDE*).



Polen de *Rosmarinus officinalis*

ÚS CULINARI: Combina bé amb els plats de carns vermelles, les infusions fortes i la rebosteria en la qual la composició s'inclouen greixos (oli, mantega).



CONTROLAT PER:
ES-ECO-019-CT
Agricultura UE



IDENTIFICACIÓ DEL PRODUCTE:

S'identifica amb etiqueta i contra-etiqueta, amb el lot i la data de caducitat impresa en la tapa de l'envàs.

FORMAT: 470 g.

ZONA DE PRODUCCIÓ: Zones calcària, càlides i seques de Lleida i meseta central de Espanya.

ÉPOCA DE PRODUCCIÓ: Primavera tardana i estiu primerenca.

AL·LÈRGENS: No conté.

GLUTEN: No coné.

TRACTAMENTS TECNOLÒGICS: Calentament a menys de 45°C.

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES

Paràmetre:	Límit:
Color (mm Pfund)	40 - 84
Humetat	Màxim 17,8%
Fructosa + Glucosa	Mínim 60%
Sacarosa	Màxim 5%
Conductivitat elèctrica (mS/cm)	Mínim 0,4
Acidessa lliure (meq/Kg)	Màxim 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Màxim 40
Diastases (Unitats Schade)	Mín.8 o bé Mín.3 si HMF menys 15 ppm

Microbiologia:

Aerobios mesòfilos (31 1°C):	Màxim 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae totals:	Absència/g.
E. coli:	Absència/g.
Salmonella-Shigella:	Absència/30g.
Mohos i llevats:	Màxim 300 ufc /g.

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ: Conservar a temperatura ambient en lloc fresc i sec.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: Dos anys, i sense superar 40 mg/kg HMF.

POBLACIÓ DE DESTÍ: Públic en general. Menors de 1 – 2 anys baix observació pediàtrica.

MODE D'UTILITZAR-LA: Sola o dissolta en begudes, fredes o calentes, i com ingredient en l'elaboració de tot tipus de salses, plats de cuina, cosmètics i preparats alimenticis destinats a la cura de les persones i animals.

