

MIEL DE  
NARANJO

---

La gracia vibrante  
de las flores blancas



artM<sub>1810</sub>uria

Mediterranean  
Flavours  
1810

# MIEL DE NARANJO

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

### ASPECTO VISUAL

Color ámbar muy claro, máximo 45 mm Pfund.

### AROMA

Aroma floral, con un componente cítrico característico a antranilato de metilo, que recuerda a la flor de azahar, muy intenso y persistente, que aumenta en el retronasal.

### GUSTO

Gusto dulce dominante, pero con un claro componente ácido muy marcado y persistente.

### TACTO

Cristalización lenta y en cristal fino.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

### PARÁMETRO

PARÁMETRO	LÍMITE
Color (mm Pfund)	Máximo 45
Humedad	Máximo 18,5%
Fructosa + Glucosa	Mínimo 60%
Sacarosa	Máximo 10%
Conductividad eléctrica (mS/cm)	Máximo 0,40
Acidez libre (meq/Kg)	Máximo 50
HMF (mg/Kg = ppm)	Máximo 40
Antralinato de Metilo (ppm)	Mínimo 1,5
Diastasas (Unidades Schade)	Mín. 8 o bien Mín. 3 si HMF menos de 15 ppm.

### MICROBIOLOGÍA

Aerobios mesófilos (31 ± 1°C):	Máximo 10000 ufc/g.
Enterobacteriaceae totales:	Ausencia/g.
E. coli:	Ausencia/g.
Salmonella-Shigella:	Ausencia/30 g.
Mohos y levaduras:	Máximo 300 ufc/g.

## ESPECTRO POLÍNICO

Flor de azahar mínimo 12%. Excepcionalmente, si procede de néctar de variedades de naranjo Navel, que son estériles de polen para evitar la presencia de semillas, puede tener menos porcentaje de este polen. Plantas acompañantes: compuestas (Asteraceae tipo diente de león, Taraxacum sp. Sonchus sp.); leguminosas (Fabaceae); olivo (Olea europaea); rabaniza (Diplotaxis eruroides), chupamieles (Echium sp.).

## TERRITORIO

Franja mediterránea de Tarragona, Levante, Murcia y Sur de la Península Ibérica.

## PRODUCCIÓN

Primavera temprana.

## ALERGÓGENOS

No contiene.

## GLUTEN

No contiene.

## PROCESADO

Calentamiento a menos de 45° C.

## CONSERVACIÓN

Conservar a temperatura ambiente en lugar fresco y seco.

## CADUCIDAD

Dos años, y sin superar 40 mg/kg HMF

## CONSUMIDOR

Cliente sibarita que valora los productos gourmet de lujo, los cuales se pueden degustar en los hoteles y restaurantes de alto nivel, así como en las tiendas más selectas de las principales ciudades del mundo.

## MARIDAJE

Dulce y jugosa, alcanza una gran armonía con recetas de pato, quesos frescos, helados suaves, dulces de sartén y de horno e infusiones de baja intensidad aromática.

## PRESENTACIÓN

Tarros de 440, 170 y 40 g. Estuches de 1 tarro y de 4 tarros variados.

# artMuria

Mediterranean  
Flavours  
1810

SAT LIMITADA APÍCOLA EL PERELLÓ

Avinguda Catalunya, 23  
43519 El Perelló  
Tarragona, España  
Teléfono +34 977 490 034  
info@artmuria.com  
www.artmuria.com