

MIEL DE NARANJO  
CON ORO

---

Cultura y distinción en  
una propuesta brillante



artMuria

Mediterranean  
Flavours  
i8io

# MIEL DE NARANJO CON ORO

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO VISUAL**  
Color ámbar muy claro  
≤ 45 mm Pfund, con copos  
de oro en suspensión.

**AROMA**  
Aroma floral, con un  
componente cítrico que  
aumenta sensiblemente  
en el retronasal, al calen-  
tarlo en la boca.

**GUSTO**  
Gusto dulce dominante  
con notas ácidas.

**TACTO**  
Denso, propio de la miel.

## COMPOSICIÓN

Miel de naranjo de produc-  
ción propia y copos de oro  
(E175).

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS

| 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<br>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.   |

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

| VALOR ENERGÉTICO                      | 323 Kcal / 1352 kJ |
|---------------------------------------|--------------------|
| Hidratos de carbono                   | 80,5 g             |
| De los cuales azúcares                | 64,5 g             |
| Grasas                                | 0,0 g              |
| De las cuales ácidos grasos saturados | 0,0 g              |
| Proteínas                             | 0,3 g              |
| Fibra alimentaria                     | 0,0 g              |
| Sal                                   | 0,05 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 erucoides),  
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**  
Como ornamento de bebi-  
das y todo tipo de salsas,  
platos de cocina.

**PRESENTACIÓN**  
Tarros de 170 g.

**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