



# SCHEDA TECNICA MIELE

## ACACIA (Robinia pseudoacacia)

**ST.01**  
Ver. 1.2  
06/05/2010

### Caratteristiche Melissopalinologiche

Percent. Polline di Robinia	Molto variabile, in generale >15%
Numero di granuli pollinici	pK/10g:<20.000; media=8.500; dev.standard =4.000
Classe di rappresentatività	<b>I</b>

### Aspetti organolettici

<b>Esame Visivo</b>	
Stato fisico	Resta liquido a lungo; può intorbidirsi per la formazione di cristalli
Colore	Da quasi incolore a paglierino
<b>Esame Olfattivo</b>	
Intensità	Al massimo di debole intensità
Descrizione odore	Assenza di odori marcati, leggermente florale, di frutta cotta
<b>Esame Gustativo</b>	
Sapore	Da normalmente a molto dolce, normalmente acido
Intensità	Al massimo di debole intensità
Descrizione aroma	Assenza di aromi marcati, leggermente vanigliato, di sciroppo zuccherino
Persistenza	Poco persistente

### Proprietà chimico-fisiche

	u.m.	m.	d.s.		u.m.	m.	d.s.
Acqua	g/100g	16,6	0,9	Lattoni	meq/Kg	2,4	1,7
HMF	mg/Kg	2,0	1,6	Acidità totale	meq/Kg	13,3	3,3
Diastasi	ND	8,7	2,7	Fruttosio	g/100g	43,5	2,3
Invertasi	NI	3,7	2,3	Glucosio	g/100g	26,1	1,2
Prolina	mg/100g	21,0	5,0	Saccarosio	g/100g	2,3	1,9
Conducibilità elettrica	mS cm <sup>-1</sup>	0,15	0,03	Maltosio	g/100g	1,3	0,6
Rotazione specifica	[ $\alpha$ ] <sub>20</sub>	-16,9	2,6	Isomaltosio	g/100g	0,6	0,3
Colore	mm Pfund	14,5	5,8	Fruttosio+Glucosio	g/100g	69,6	2,9
pH		3,9	0,1	Fruttosio/Glucosio		1,67	2,9
Acidità libera	meq/Kg	10,9	2,5	Glucosio/Acqua		1,57	0,10

Deroghe previste: saccarosio non più di 10g/100g; diastasi > 3 con HMF<15mg/Kg

#### ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Fitosanitari *Tutti i pp.aa* < I. r.

Micotossine (3) Aflatossina -Acratissina A Assenti

Aflatossine B1+B2+G1+G2 Assenti

Secondo Circolare Min. Sanità n° 10 del 09/06/1999 in recepimento del Reg. 98/1525/CE

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

-TVC (u.f.c./g)

-Coliformi totali (u.f.c./g)

-E.Coli

-Lieviti (u.f.c./g)

Test di Sterilità

**SHELF-LIFE**

Shelf-life max 30 mesi dalla data produzione

**ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA**

-Salmonelle su 25g

-Clostridi s.r. (u.f.c./g)

-Stafilococchi aurei (u.f.c./g)

-Muffe (u.f.c./g)

- Muffe Howard

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Ambiente**

### Riferimenti Normativi

Lg.313 del 24-dicembre 2004

Schede di caratterizzazione dei mieli dell'Istituto Nazionale di Apicoltura