



# SCHEDA TECNICA MIELE

## AGRUMI (Citrus spp.)

**ST.03**  
Ver. 1.1  
01/10/2007

### Caratteristiche Melissopalinoologiche

Percent. Polline di Citrus	Molto variabile, in genere >10%, inferiore in cultivar sterili
Numero di granuli pollinici	pK/10g: <20.000; media=8.900; dev.standard =3.200
Classe di rappresentatività	<b>I</b>

### Aspetti organolettici

Esame Visivo	
Stato fisico	Cristallizzazione spontanea a pochi mesi dal raccolto
Colore	Giallo paglierino allo stato liquido, da bianco a beige chiaro se cristallizzato
Esame Olfattivo	
Intensità	Di media intensità
Descrizione odore	Caratteristico, florale, fragrante, ricorda il fiore, col tempo tende al fruttato
Esame Gustativo	
Sapore	Normalmente dolce, normalmente acido
Intensità	Di media intensità
Descrizione aroma	Caratteristico, simile all'odore
Persistenza	Abbastanza persistente

### Proprietà chimico-fisiche

	u.m.	m.	d.s.		u.m.	m.	d.s.
Acqua	g/100g	16,4	0,9	Lattoni	meq/Kg	3,0	2,3
HMF	mg/Kg	3,0	2,0	Acidità totale	meq/Kg	17,4	3,7
Diastasi	ND	8,9	2,6	Fruttosio	g/100g	38,4	2,6
Invertasi	NI	5,4	2,3	Glucosio	g/100g	32,0	1,6
Prolina	mg/100g	23,0	9,0	Saccarosio	g/100g	1,0	1,2
Conducibilità elettrica	mS cm <sup>-1</sup>	0,18	0,04	Maltosio	g/100g	1,4	0,7
Rotazione specifica	[ $\alpha$ ] <sub>D20</sub>	-13,5	2,1	Isomaltosio	g/100g	0,6	0,3
Colore	mm Pfund	14,3	5,5	Fruttosio+Glucosio	g/100g	70,4	3,6
pH		3,9	0,1	Fruttosio/Glucosio		1,20	0,08
Acidità libera	meq/Kg	14,4	3,2	Glucosio/Acqua		1,90	0,16

Deroghe previste: contenuto in saccarosio max 10g/100g; diastasi al di sotto di 3 unità 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)	\	-Salmonelle su 25g	\
-Coliformi totali (u.f.c./g)	\	-Clostridi s.r. (u.f.c./g)	\
-E.Coli	\	-Stafilococchi aurei (u.f.c./g)	\
-Lieviti (u.f.c./g)	\	-Muffe (u.f.c./g)	\
Test di Sterilità	\	- Muffe Howard	\

#### SHELF-LIFE

Shelf-life max 30 mesi dalla data produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Ambiente

### Riferimenti Normativi

Lg.313 del 24-dicembre 2004

Schede di caratterizzazione dei mieli dell'Istituto Nazionale di Apicoltura