



# SCHEMA TECNICA MIELE

## GIRASOLE (Helianthus annuus)

**ST.07**  
Ver. 1.1  
01/10/2007

### Caratteristiche Melissopalinologiche

Percent. Polline di Helianthus	Molto variabile, dal 15 al 90%
Numero di granuli pollinici	pK/10g: <30.000; media=17.300; dev.standard =10.200
Classe di rappresentatività	<b>I</b>

### Aspetti organolettici

Esame Visivo	
Stato fisico	Cristallizzazione rapida, forma una massa compatta con cristalli duri e difficili da sciogliere
Colore	Giallo vivo allo stato liquido, da crema a giallo arancio se cristallizzato
Esame Olfattivo	
Intensità	Al massimo di media intensità
Descrizione odore	Non particolarmente caratteristico, vegetale, di polline, di conserva
Esame Gustativo	
Sapore	Normalmente o poco dolce, da normalmente a decisamente acido
Intensità	Al massimo di media intensità
Descrizione aroma	Simile all'odore, fruttato
Persistenza	Da poco ad abbastanza persistente

### Proprietà chimico-fisiche

	u.m.	m.	d.s.		u.m.	m.	d.s.
Acqua	g/100g	16,9	0,8	Lattoni	meq/Kg	3,7	3,0
HMF	mg/Kg	3,1	2,2	Acidità totale	meq/Kg	29,9	6,5
Diastasi	ND	17,7	3,1	Fruttosio	g/100g	38,7	3,0
Invertasi	NI	12,9	2,3	Glucosio	g/100g	37,0	1,5
Prolina	mg/100g	72,0	11,0	Saccarosio	g/100g	0,4	0,5
Conducibilità elettrica	mS cm <sup>-1</sup>	0,34	0,04	Maltosio	g/100g	1,0	0,3
Rotazione specifica	[ $\alpha$ ] <sub>20</sub>	-17,6	1,4	Isomaltosio	g/100g	0,2	0,1
Colore	mm Pfund	61,0	6,0	Fruttosio+Glucosio	g/100g	75,8	3,2
pH		3,8	0,1	Fruttosio/Glucosio		1,05	0,10
Acidità libera	meq/Kg	26,1	6,3	Glucosio/Acqua		2,19	0,16

#### ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICHE

Fitosanitari Tutti i pp.aa < I. r.

Micotossine (3) Aflatossina -Acratossina 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



**SCHEDA TECNICA MIELE**  
**GIRASOLE (Helianthus annuus)**

**ST.07**  
Ver. 1.1  
01/10/2007