



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
Via Ciancergo,25 18020 Dolcedo -Imperia-

SCHEMA TECNICA	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MIELE MONOFLORA DI ACACIA
CARATTERISTICHE MELISSOPALINOLOGICHE	
Percentuale di polline di <i>Robinia</i>	Percentuali molto variabili per lo più superiori al 15%
Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/10g)	Media = 8.500 deviazione standard = 4.400
Classe di rappresentatività	I (PK/10 g; inferiore a 20.000)
ASPETTI ORGANOLETTCI	
Esame visivo	
Stato fisico	Resta liquido a lungo; può intorbidarsi per la formazione di cristalli, ma non cristallizza mai completamente.
Colore	Da quasi incolore a giallo paglierino.
	Esame olfattivo
Intensità odore	Al massimo di debole intensità.
Descrizione odore	Non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di odori marcati; nei campioni più puri e caratteristici può essere descritto come leggermente florale, può ricordare il profumo dei fiori di robinia; generico di miele, di cera nuova; di pera cotta; di carta; sono relativamente comuni connotazioni diverse dovute a una debole presenza di altre essenze.
	Esame gustativo
Sapore	Da normalmente a molto dolce; normalmente acido.
Intensità aroma	Al massimo di media intensità
Descrizione aroma	Non particolarmente caratteristico in quanto l'elemento maggiormente diagnostico è l'assenza di aromi marcati; delicato, tipicamente vanigliato (confettato) nei campioni più puri e caratteristici di sciroppo zuccherino.
Persistenza	Poco persistente.
	PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE
	Media dev,st.
Acqua	g/100g 16,6 0,9

HMF	mg/Kg	2,0	1,6
Diastasi	ND	8,7	2,7
Invertasi	NI	3,7	2,3
Prolina	mg/100g	21,0	5,0
Conducibilità elettrica	MS cm-1	0,15	0,03
Rotazione specifica	((@) d20	- 16,9	2,6
Colore	Mm Pfund	14,5	5,8
Colore C.I.E.	L*	95,1	2,4
	a*	- 0,9	0,3
	B*	11,5	3,8
PH		3,9	0,1
Acidità libera	meq/kg.	10,9	2,5
Lattoni	meq/kg.	2,4	1,7
Acidità totale	meq/kg.	13,3	3,3
Fruttosio	g/100 g	43,5	2,3
Glucosio	g/100g	26,1	1,2
Saccarosio	g/100g	2,3	1,9
Maltosio	g/100g	1,3	0,6
Isomaltosio	g/100g	0,6	0,3
Fruttosio+Glucosio	g/100g	69,6	2,9
Fruttosio/Glucosio		1,67	0,10
Glucosio/Acqua		1,57	0,10

Deroghe previste: Contenuto in saccarosio: non più di 10g/100g; diastasi: non meno di 3 unità, con tenore in HMF inferiore a 15 mg/kg.

Caratteristiche chimico-fisiche: Valori bassi di diastasi, invertasi, conducibilità elettrica, colore, acidità, prolina. Zuccheri: valori elevati di fruttosio e F/G; valori bassi di glucosio e di G/H₂O; fra gli oligosaccaridi vanno segnalati saccarosio (media 2,3g/100g) ed erlosio (media 2,3g/100g).