



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

TECHNISCHEN DATEN			
PRODUKTBEZEICHNUNG		<i>Monoflora-Heidehonig</i>	
MELISSOPALINOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN			
<i>Anteil an Heide-pollen</i>		Mehr als 45 %; ständiges Vorhandensein von löslichem kristallinem Material im Sediment.	
Absolute Pollenkörnerzahl in 10 g Honig (PK/10g)		Durschnitt = 79.600 Standardabweichung = 37.800	
Repräsentative Klasse		II-III (PK/10 g: von 40.000 zu 150.000)	
ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE			
Visuelle Prüfung			
Körperlicher Status		Es kristallisiert schnell und bildet oft eine weiche Masse aus feinen, leicht löslichen Kristallen, wenn es nicht erhitzt oder wieder geschmolzen wird. Im flüssigen Zustand ist es nie ganz klar.	
Farbe		Dunkles oder sehr dunkles Bernstein, mit orangen oder roten Reflexen in flüssigem Honig; braun mit orangefarbenem Farbton in kristallisiertem Honig.	
Geruchsprüfung			
Geruchsintensität		Von mittlerer Intensität	
Geruchsbeschreibung		Sehr markant; frisch, charakteristisch für die Blume, Karamell oder gekochter Zucker.	
Geschmackstest			
Geschmack		Normalerweise süß; Säure normalerweise oder definitiv; Bitterkeit nicht wahrnehmbar oder leicht.	
Aromaintensität		Von mittlerer Intensität	
Aromabeschreibung		Sehr markant; aus Toffee, Crème Caramel, aromatischem Holz, pflanzlich.	
Beharrlichkeit		Ziemlich hartnäckig	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN			
		Durchschnitt	Standardabweichung
Wasser		g/100g	17,9 1,1
HMF		mg/Kg	11,5 6,2
Diastase		ND	8,7 3,5

Invertasi	NI	4,1	2,6
Prolin	mg/100g	N.D.	N.D.
Elektrische Leitfähigkeit	MS cm-1	0,7	0,09
Spezifische Drehung	((@) d20	- 13,9	1,6
Farbe	Mm Pfund	99,1	12,9
Farbe C.I.E.	L*	42,5	6,1
	A*	17,1	4,4
	B*	44,0	8,4
PH		4,0	0,1
Freie Säure	meq/kg.	34,7	5,0
Laktone	meq/kg.	5,4	2,4
Totale Säure	meq/kg.	40,1	5,6
Fruktose	g/100 g	38,4	1,3
Glucose	g/100g	34,7	1,2
Saccharose	g/100g	0,2	0,3
Maltose	g/100g	1,0	0,4
Isomaltose	g/100g	0,3	0,2
Fruktose+Glucose	g/100g	73,1	1,6
Fruktose/Glucose		1,11	0,06
Glucose/Wasser		1,89	0,18

Ausnahmen vorgesehen: Die elektrische Leitfähigkeit darf den Grenzwert von 0,8 mS x cm -1 überschreiten, Diastase: mindestens 3 Einheiten, bei einem HMF-Gehalt weniger als 15 mg/kg.

Physikalisch-chemische Eigenschaften: Niedrige Diastase- und Invertasewerte, hohe Feuchtigkeit, Farbe und Säure, mittlere bis hohe elektrische Leitfähigkeit. Heidehonig hat generell einen recht hohen HMF-Gehalt.