



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 |
| HMF | | mg/Kg | 11,5 |
| Diastase | | ND | 8,7 |

| | | | |
|---------------------------|----------|--------|------|
| 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.