



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

TECHNISCHEN DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	<i>Monoflora-Lindenhonig</i>	
MELISSOPALINOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN		
<i>Anteil an Tilienpollen</i>	Unterschiedliche Prozentsätze, aber fast immer sehr gering, auch im Verhältnis zu den schweren Pollen von Castanea-Pollen.	
Absolute Pollenkörnerzahl in 10 g Honig (PK/10g)	Durschnitt = 11.000 Standardabweichung = 5.600	
Repräsentative Klasse	I-II (PK/10 g: von 2.000 zu 24.000)	
ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE		
Visuelle Prüfung		
Körperlicher Status	Die Kristallisation ist im Allgemeinen verzögert und führt mit relativer Häufigkeit zu großen und unregelmäßigen Kristallen.	
Farbe	Von hellem Bernstein bis Bernstein, mit gelbgrünen Reflexen in den reinsten Honigen, wenn sie flüssig sind; Elfenbein bis Beige, wenn es kristallisiert.	
	Geruchsprüfung	
Geruchsintensität	Von mittlerer Intensität	
Geruchsbeschreibung	Sehr markant; frisch, mentholhaltig, balsamisch, pharmazeutisch oder medizinisch erinnert es an den Duft von Lindenblüten-Kräutertee.	
	Geschmackstest	
Geschmack	Normalerweise süß; normalerweise sauer; Bitterkeit nicht wahrnehmbar oder leicht; es kann leicht adstringierend sein.	
Aromaintensität	Von mittlerer Intensität	
Aromabeschreibung	Sehr markant; frisch, Menthol und Kampfer, medizinische Art; frische Walnuss; von Heilkräutern.	
Beharrlichkeit	Sehr hartnäckig; möglicher Nachgeschmack aufgrund der begleitenden Flora, die in dieser Art von Honig üblich ist (Ailanthus)	
	CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	
	Durchschnitt	Standardabweichung
Wasser	g/100g 16,8	0,8

HMF	mg/Kg	2,4	1,6
Diastase	ND	17,7	3,7
Invertasi	NI	12,8	4,1
Prolin	mg/100g	42,0	9,0
Elektrische Leitfähigkeit	MS cm-1	0,64	0,1
Spezifische Drehung	((@) d20	- 11,8	2,4
Farbe	Mm Pfund	35,4	12,6
Farbe C.I.E.	L*	88,7	3,5
	A*	- 1,2	1,2
	B*	35,2	9,0
PH		4,3	0,2
Freie Säure	meq/kg.	22,1	8,6
Laktone	meq/kg.	2,1	1,1
Totale Säure	meq/kg.	24,2	8,8
Fruktose	g/100 g	39,5	2,8
Glucose	g/100g	30,7	2,1
Saccharose	g/100g	0,1	0,1
Maltose	g/100g	1,4	0,8
Isomaltose	g/100g	1,0	0,4
Fruktose+Glucose	g/100g	70,2	3,9
Fruktose/Glucose		1,29	0,11
Glucose/Wasser		1,83	0,14

Ausnahmen vorgesehen: Die elektrische Leitfähigkeit kann den Grenzwert von 0,8 mS x cm -1 überschreiten.

Physikalisch-chemische Eigenschaften: Unter den Oligosacchariden ist die ständige Anwesenheit von Genziobiose (durchschnittlich = 0,3 g / 100 g) zu beachten. Bei den anderen Parametern zeigt Lindenhonig ein durchschnittliches Verhalten und ist daher schlecht charakterisiert.