



CASADALBA

Fichas técnicas de producto Año 2021

Polen de abejas



Polen de abejas

Definición del producto

100 % polen floral aglomerado por las abejas y secado en contracorriente de aire caliente a 45 ° C de temperatura máxima.

POLMIE12-1R

Composición físico-química

Agua	< 9,5%
Proteínas	> 12%
Azúcares	> 34%
Grasas	Aprox. 3%
Fibra	Aprox. 5%
Sales minerales	Aprox. 2%
Granulometría comprendida entre 1,5 y 4 mm.	



CASADALBA

Especificaciones

Composición botánica	Dependiendo de las plantas que lo produzcan, las pelotas tienen un color u otro. Amarillo vivo: jara, <i>Cistus ladaniferus</i> . Amarillo anaranjado: jarillas y estepas, <i>Cistus sp.</i> y <i>Helianthemum sp.</i> Amarillo pardo: encinas, <i>Quercus ilex</i> . Blanquecino: eucalipto, <i>Eucalyptus sp.</i> Gris claro: romero, <i>Rosmarinus officinalis</i> . Morado: chupamieles, <i>Echium sp.</i> Rosado: ericáceas, brezos, <i>Erica sp.</i> . Verdoso: gramíneas y leguminosas de pradera, <i>Poaceae</i> y <i>Fabaceae (Trifolium sp...)</i> . Cada una de estas pelotas proviene básicamente de una sola especie vegetal.
Zona de producción	El polen procede únicamente de colmenas del territorio nacional español.
Época	El polen se recolecta con cierto margen temporal obedeciendo a la variabilidad del clima, de finales de Marzo a mediados de Mayo más o menos, y dependiendo de la región.
Características sensoriales	Gusto más o menos dulce, dependiendo de su origen floral, con notas ácidas si lleva <i>Cistus sp.</i> , borragináceas o ewricáceas. Notas amargas en el caso de tener gramíneas, zarzas o leguminosas de pradera. Tacto terroso en la boca cuando se humedecen las pelotas y se disgregan los granos microscópicos de polen que las componen. Limpieza: exento de sustancias inorgánicas u orgánicas ajenas a su composición tales como partes de abejas, larvas, partes de plantas, piedrecitas, etc.
Tratamientos aplicados	El polen es sometido a un secado en contracorriente de aire calentado a no más de 45° C en las instalaciones de los apicultores productores, para garantizar su conservación.

Especificaciones logísticas

Envases	El polen se recepciona en bidones metálicos de 200 l. con recubrimiento alimentario, y dentro de una bolsa de plástico alimentario, con un peso neto aproximado de 150 Kg. Los envases de expedición pueden ser: 200g.
Conservación y almacenamiento	El polen se conserva y se almacena a temperatura ambiente, en lugar fresco (sin sol directo), seco y con cierre hermético.
Distribución y transporte	El polen no requiere condiciones especiales de distribución y transporte.
Etiquetado	El etiquetado del polen cumple la Directiva 90/496/CEE; RD 1134/1999; y el Reglamento UE 1169/2011. EN LA TAPA FIGURAN: Lote. Consumo preferente: Mes dos dígitos/Año cuatro dígitos. Forma de envasado: Envasado al vacío.
Vida útil del producto	Se consideran dos años después de la cosecha. En caso de duda, y como comprobación aleatoria, se realiza un análisis de contenido en aminoácidos en el lote de entrada. La vida útil se calcula teniendo en cuenta la evolución del contenido en glutámico y prolina.
Instrucciones para el consumidor	Conservar en lugar fresco (sin sol directo), seco, y con cierre hermético, a temperatura ambiente. Su consumo en niños menores de 2 años debe ser consultado con el pediatra.

Polen de abejas

Residuos

Cada lote de entrada viene acompañado de un documento firmado por el proveedor en el que declara que está exenta de los posibles residuos provenientes de una contaminación horizontal o vertical, cuyos compuestos y límites se detallan en el Pliego de condiciones de compra de la empresa.

Además de los lotes se realiza análisis detallados del listado actualizado de residuos de posibles contaminantes en un laboratorio referenciado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Alergógenos: El polen no contiene trazas de altramuces, apio, crustáceos, frutos secos, gluten, huevo, leche, moluscos, mostaza, nueces, pescado, sésamo, soja.

Residuos de pesticidas	Reglamento (UE) 2017/623
Alérgenos	Ausencia de alérgenos
Metales pesados	El polen cumple el Reglamento CE 1881/2006 y el Reglamento CE 629/2008
Sólidos insolubles	≤ 0,1g/100g
Antibióticos	Ausencia según límites de detección
GMO	Ausencia
BSE/TSE	Ausencia
Irradiación	No irradiada
Nanomaterial	Ausencia

Microbiología

La miel cumple el Reglamento 2073/2005 (modificado por el Reglamento 1441/2007), y el Real Decreto 135/2010.

Aerobios mesófilos, ufc/g	< 500.000
Coliformes, <i>Enterobacteriaceae</i> lactosa-positiva, ufc/0,1g	Ausencia
<i>E. coli</i>, ufc/g	Ausencia
Mohos y levaduras ufc/g	< 50.000
<i>Salmonella sp.</i> Ufc/g	Ausencia
<i>Clostridium</i> sulfito-reductores ufc/g	Ausencia
<i>Streptococcus aureus</i> enterooxígeno ufc/0,1g	Ausencia

Información nutricional

	Por cada 100g
Valor energético	1573 kJ / 374 kcal
Grasas	6,9 g
Ácidos grasos saturados	2 g
Hidratos de carbono	54 g
de los cuales azúcares	35 g
Proteínas	18 g
Sal	< 0,01 g
Fibra alimentaria	11,7 g

