

# NORMA HONDUREÑA

## Comisión Interinstitucional de Normalización

---

### MIEL. (*Apis mellifera L.*). Características

---

**CORRESPONDENCIA:** Esta norma corresponde parcialmente con la Norma CODEX STAN 12-1981, Rev. 2 (2001)

---

I. C. S. 67.180.10

N-CIN 67.270.00:04

---

Norma Hondureña, editada por:

La Comisión Interinstitucional de Normalización

---

**NORMA HONDUREÑA**  
**Comisión Interinstitucional de Normalización**  
**MIEL. (*Apis mellifera L.*). Características**

**INFORME**

Los Comités Técnicos de Trabajo a través de la Comisión Interinstitucional de Normalización, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de las normas técnicas. Están conformados por representantes de los sectores académico, consumidor, empresa privada y gobierno.

Este documento fue elaborado por el COMITÉ DE TRABAJO TECNICO MIEL DE ABEJA (CTT Miel de Abeja.). Características, por la Comisión Interinstitucional de Normalización. Mediante Resolución de Reunión Ordinaria según consta en el Acta Número 3 de fecha 8 de julio 2004.

**MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ TECNICO DE TRABAJO**

Roberto Salas Posas	ANAPIH / Consultor Apícola
Javier Quan García	ANAPIH
Sandra Gómez	COHCIT
Cristina Rodríguez	COHCIT
Salvador Quiroz	Secretaría de Agricultura y Ganadería
Walter Ramírez	Secretaría de Industria y Comercio
Vilma Estrada	Secretaría de Salud Pública
Silvana Hernández	Secretaría de Salud Pública
Delia María García	Secretaría de Salud Pública
Melissa Alvarenga	SENASA
Martín Lanza Salgado	Programa Apropyme / Swisscontact-COSUDE
Iván Rodríguez	Programa Apropyme / Swisscontact-COSUDE
Bertha Ruiz Orozco	Zamorano
María A. Pineda	Zamorano
Mario Laguardia	Zamorano

## **1. Objeto**

Definir las características y los requisitos de calidad que debe reunir la miel de abeja, independientemente de su origen geográfico.

## **2. Campo de Aplicación**

La presente norma se refiere exclusivamente a la miel de abeja producida por la especie *Apis mellifera L.* comercializada en Honduras.

## **3. Definiciones**

### **3.1 Miel de Abeja**

Es la sustancia natural dulce producida por las abejas a partir del néctar de las flores o de las secreciones de partes vivas de las plantas o de productos del metabolismo de insectos chupadores de plantas, que las abejas recogen, transforman, combinan con sustancias específicas propias y almacenan en panales para su maduración.

## **4. Clasificación**

### **4.1 Según su sistema de Producción**

- a) Miel convencional: es la miel obtenida por métodos tradicionales de producción.
- b) Miel ecológica: es la miel procedente de apiarios amigables con el ambiente y que deberán cumplir con lo establecido en el Acuerdo Número 642-98 “Reglamento sobre el Registro, Uso y Control de Plaguicidas y sustancias Afines”.
- c) Miel orgánica: es la miel procedente de apiarios amigables con el ambiente, no hacen usos de químicos y deberán cumplir con lo establecido en el Acuerdo Número 146-03 “Reglamento para la Agricultura Orgánica”.

### **4.2 Por su origen**

- a) Miel de flores o néctar: es la obtenida principalmente de los néctares de las flores y se distinguen:
  - Mieles uniflorales o monoflorales
  - Mieles multiflorales o poliflorales
- b) Miel de mielada: miel procedente en su mayoría de productos del metabolismo de insectos chupadores (Hemiptera) y/o de exudaciones de plantas.

#### 4.3 Según el método de Extracción

- a) Miel escurrida: es la obtenida de forma artesanal por el escurrimiento de panales desoperculados sin larvas.
- b) Miel prensada: es la obtenida artesanalmente por prensado de los panales seleccionados sin larvas.
- c) Miel centrifugada: es la obtenida por centrifugación de los panales desoperculados sin larvas.

#### 4.4 Según su proceso tecnológico

- a) Miel procesada: es aquella que para su comercialización, después de los pasos de desoperculado de panales ha sido sometida a un proceso que debe incluir todos los siguientes pasos de acondicionamiento: decantación, filtración, envasado y almacenamiento. Se pueden incluir calentamiento, homogenización, enfriamiento y pasteurización.
- b) Miel parcialmente procesada: es aquella que para su comercialización, después de los pasos de desoperculado de panales y extracción ha sido sometida a uno o más de los pasos de acondicionamiento de la miel procesada.

#### 4.5 Según su presentación

- a) Miel líquida: la que se encuentra en estado líquido fluido.
- b) Miel en panales: es la almacenada por las abejas en celdas operculadas de panales, construidos por ellas mismas. Esta es comercializada sin larvas en panal entero o en secciones
- c) Miel con trozos de panal: miel líquida que contiene uno o más trozos de panales exentos de larvas.
- d) Miel cristalizada o granulada: es la que ha experimentado un proceso de solidificación como consecuencia de la cristalización de la glucosa que puede ser natural o inducido.
- e) Miel cremosa o cremada: es la que tiene una estructura cristalina fina y que ha sido sometida a un proceso físico que le confiera esa estructura y que la haga fácil de untar.

### 5. COMPOSICION Y REQUISITOS

#### 5.1 COMPOSICION

La miel se compone esencialmente de diferentes azúcares, predominantemente fructosa y glucosa. Además, contiene proteínas,

aminoácidos, enzimas, ácidos orgánicos, sustancias minerales, polen y puede contener sacarosa, maltosa, melecitosa y otros oligosacáridos (incluidos las dextrinas).

## **5.2 REQUISITOS**

### **5.2.1 Características Sensoriales**

- a. **Color:** Varía de tonalidades desde el amarillo hasta el ámbar y ocasionalmente verdoso o rojizo, siendo uniforme en todo el volumen del envase que lo contenga.
- b. **Sabor:** Dulce variando de acuerdo al origen.
- c. **Olor:** Varía de acuerdo a su origen.
- d. **Consistencia:** Fluida, viscosa o parcialmente cristalizada.

### **5.2.2 Características físico – químicas:**

#### **5.2.2.1 CONTENIDO DE HUMEDAD**

Humedad            Máximo 20%  
(Se exceptúa la miel de brezo (*Calluna*) la cual puede contener un máximo de 23%).

#### **5.2.2.2 CONTENIDO DE AZUCAR**

##### **5.2.2.2.1 CONTENIDO DE FRUCTOSA Y GLUCOSA (SUMA DE AMBOS)**

Fructosa y Glucosa            Mínimo 5g / 100g  
(Se exceptúa la miel de mielada, combinaciones de miel de mielada con miel de néctar las cuales pueden contener un mínimo de 45g / 100g).

##### **5.2.2.2.2 CONTENIDO DE SACAROSA**

Sacarosa            Máximo 5g / 100g  
(Se exceptúan las mieles provenientes de las especies de plantas Alfalfa (*Medicago sativa*), Citrus Spp., Falsa Acacia (*Robinia pseudoacacia*), Sullá (*Hedysarum coronarium*), Banksia de Menzies (*Banksia menziesii*), Eucalipto rojo (*Eucalyptus camaldulensis*), Leatherwood (*Euchryphia lucida*) y (*Euchryphia milliganii*) las cuales pueden contener un máximo de 10g / 100g).

(Se exceptúa la miel de Borraja (*Borago officinalis*) y de Espliego (*Lavandula spp.*) las cuales pueden contener un máximo de 15g / 100g).

##### **5.2.2.2.3 CONTENIDO DE SÓLIDOS INSOLUBLES DE AGUA**

**NORMA HONDUREÑA**  
**Comisión Interinstitucional de Normalización**  
**MIEL. (*Apis mellifera L.*). Características**

Sólidos insolubles en agua      Máximo 0.1 / 100g  
(Se exceptúa la miel prensada que puede contener un máximo de 0.5g / 100g).

#### **5.2.2.2.4 RELACION FRUCTOSA / GLUCOSA**

Relación Fructosa / Glucosa      Mayor o igual que 1

#### **5.2.2.2.5 CONDUCTIVIDAD ELECTRICA**

Conductividad Eléctrica      Máximo de 0.8 mS / cm.  
(Se exceptúa la miel de mielada, combinaciones de miel de mielada con miel de néctar las cuales pueden contener un mínimo de 0.8 mS / cm.).

#### **5.2.2.2.6 MINERALES (CENIZAS)**

Minerales      Máximo 0.6g / 100g  
(Se exceptúa la miel mielada, combinaciones de mielada con miel de néctar las cuales pueden contener un máximo de 1%).

#### **5.2.2.2.7 FERMENTACION**

Fermentación: la miel no debe tener indicios de fermentación efervescencia.

#### **5.2.2.2.8 ACIDEZ**

Acidez libre      Máximo 40 meq / kg.

#### **5.2.2.2.9 ACTIVIDAD DIASTASICA**

Actividad diastásica debe ser como mínimo 8 de Shade (o su equivalente en la escala de Gothe). Las mieles con bajo contenido enzimático deberán tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente a 3 de la escala de Shade (o su equivalente en la escala de Gothe), siempre que el contenido de Hidroxi Metil Furfural no exceda a 15mg / kg.

#### **5.2.2.2.10 HIDROXI METIL FURFURAL (HMF)**

Hidroxi Metil Furfural      Máximo 40 meq / kg.  
(Se exceptúan mieles con un tiempo de almacenamiento mayor de seis meses las cuales pueden contener un máximo de 80 meq / Kg.).

#### **5.2.2.2.11 CONTENIDO DE POLEN**

**NORMA HONDUREÑA**  
**Comisión Interinstitucional de Normalización**  
**MIEL. (*Apis mellifera L.*). Características**

El contenido de polen de la miel será solamente el aportado por las abejas.

### **5.2.3 ADITIVOS**

La miel no debe contener ningún aditivo.

### **5.2.4 HIGIENE**

La miel no debe contener ningún sabor, aroma o contaminación inaceptable que haya sido absorbido de una materia prima extraña durante su elaboración y almacenamiento. Deben estar exentas de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición tales como insectos, larvas y otras impurezas.

La miel no debe haber comenzado a fermentar o producir efervescencia.

La miel no debe calentarse o procesarse en medida tal que su composición esencial o calidad sea alterada.

Los tratamientos químicos o bioquímicos no deben ser usados para influenciar la cristalización de la miel.

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, (CAC / RCP 1-1969, Rev. 2 – 1985), Volumen I del Codex Alimentarius.

### **5.2.5 CONTAMINANTES**

#### **5.2.5.1 METALES PESADOS**

La miel debe estar libre de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro a la salud humana. Los productos contemplados dentro de esta norma deben seguir y cumplir los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **5.2.5.2 RESIDUOS DE PESTICIDAS Y DROGAS VETERINARIAS**

Los productos contemplados dentro de esta norma deben cumplir con los límites máximos de residuos para miel establecidos por la Comisión de Codex Alimentarius.

## **6. MUESTREO**

### **6.1 PLANES DE MUESTREO**

Se recomienda realizar el muestreo de acuerdo con el procedimiento que se establece en la norma del Codex alimentarius FAO / OMS. Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC / RM 42-1969) Volumen XIII.

## **7. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Se recomienda utilizar los métodos de análisis y muestreo de la AOAC para la determinación de los factores de composición y calidad.

### **7.1 PREPARACION DE MUESTRAS**

Se recomienda preparar las muestras de acuerdo con el método de análisis a realizarse.

## **8. ETIQUETADO**

### **8.1 Designación**

Además de los requisitos de etiquetado establecidos en el Decreto 077-93 "Reglamento para Control Sanitario de los Alimentos ". Se aplicarán los estipulados en esta norma.

El producto se designará como miel pudiéndose incluir características indicadas en la sección de clasificación de mieles.

La miel puede ser designada por el nombre de la región geográfica o topográfica si fue producida exclusivamente dentro del área en su designación.

### **8.2 Recomendaciones de Uso**

La etiqueta deberá contener las instrucciones necesarias sobre la temperatura de almacenamiento y el tratamiento de la miel en caso de cristalización.

## **9. APENDICE**

### **9.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE**

Las siguientes normas contienen disposiciones que, mediante la referencia dentro de este texto, constituyen disposiciones de esta norma. En el momento de la publicación eran válidas las ediciones indicadas. Todas las normas están sujetas a actualización; los participantes, mediante acuerdos en esta norma, deben investigar la posibilidad de aplicar la última versión de las normas mencionadas a continuación:



**NORMA HONDUREÑA**  
**Comisión Interinstitucional de Normalización**  
**MIEL. (*Apis mellifera L.*). Características**

Decreto 0077-93 “Reglamento para Control Sanitario de los Alimentos”.

Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, (CAC / RCP 1-1969, Rev. 2 – 1985), Volumen I de Codex Alimentarius.

Norma del Codex Alimentarius FAO / OMS, Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC / RM 42-1969) Volumen XIII.

## **10. GLOSARIO**

**Aditivos:** Toda sustancia añadida a la miel que no forma parte de su composición natural.

**Adulterante:** Toda sustancia añadida intencionalmente a la miel que modifica su composición natural. Por ejemplo: glucosa comercial, fructosa y sacarosa.

**Agricultura Orgánica:** Es un sistema holístico de gestión de la producción que fomenta y mejora la salud del agro ecosistema, y en particular la biodiversidad, los ciclos hidrológicos y la actividad biológica del suelo. Los sistemas de producción orgánica se basan en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agro ecosistemas óptimos que sean sostenibles desde el punto de vista social, ecológico y económico. Los requisitos para los alimentos producidos orgánicamente difieren de los relativos a otros productos agrícolas en el hecho de que los procedimientos de producción con parte intrínseca de la identificación y etiquetado de tales productos, así como de las declaraciones de propiedades atribuidas a los mismos.

**Artisanal:** Que se ha elaborado de forma tradicional.

**Colmena:** Estructura preparada por el hombre, para alojar una colonia de abejas; en ella esta contenida la población de abejas adultas y los panales con cría y reservas alimenticias.

**Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otra sustancia presente en los alimentos que pueda comprometer la inocuidad o aptitud de los alimentos.

**Fructosa / levulosa / azúcar de fruta:** Es un monosacárido que se encuentra comúnmente en las frutas y en cantidades apreciables en la miel.

**Glucosa / Dextrosa:** Es un monosacárido que se produce por hidrólisis del almidón y de los disacáridos tales como la sacarosa, tiene un sabor dulce aunque menos que la fructosa y sacarosa.

**Larva:** Es el segundo estado inmaduro en el desarrollo metamórfico de los insectos.

**Miel multifloral / polifloral:** Es la miel producto de la mezcla de néctares procedentes de varias especies de flores.

**Mieles uniflorales o monoflorales:** Cuando el producto proceda primordialmente del origen de flores de una misma familia, género o especie y posea características sensoriales, fisicoquímicas y microscópicas propias.

**Opérculo:** Capa de cera que las abejas elaboran para sellar las celdas de los panales, ya sean con miel o crías.

**Panal:** Es la estructura constituida por una serie de celdas hexagonales que las abejas fabrican y utilizan para depositar y almacenar de sus productos y desarrollar sus crías.

**Panal desoperculador:** Panal con miel al cual se le ha retirado el opérculo.

**Producto artesanal:** Para fines de esta norma, entendemos aquellos que son elaborados por personas con materias primas de la propia explotación y por procedimientos tradicionales.

**Sacarosa:** Es el azúcar formado por la unión de una molécula de glucosa y una de fructosa.

**Sistema de producción:** Es la actividad de producir que comprende todos los patrones de producción y su interacción con los recursos del local o establecimiento y sus alrededores, otras empresas hogareñas y los factores ambientales, físicos, químicos, tecnológicos y sociológicos.

## **11. SIMBOLOS Y ABREVIATURAS**

mg	Miligramos
g	Gramos
cm	Centímetro
kg	Kilogramos
meq	Miliequivalencias
%	Por ciento
mS/cm	Microsiemens por centímetro
mm	Milímetros
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
AOAC	Asociación Oficial de Químicos Analíticos
HMF	Hidroxi Metil Furfural

ANEXO A  
(INFORMATIVO)  
FLORA MELIFERA

**Citrus spp.**



La densa y redondeada corona verde oscuro, su follaje y sus fragantes flores blancas hacen del Citrus spp., una opción popular para el jardín. Extendiéndose 12 a 30 pies en altura y 8 a 25 pies de anchura, dependiendo de la especie y del cultivar, el Citrus puede ser utilizado como cortina para bloquear visiones indeseadas. Las variedades más pequeñas

se pueden utilizar en maceteros. Las jugosas y fragantes frutas varían su coloración desde amarillo, anaranjado, o rojo, y son más notables en el invierno.

**Falsa Acacia (*Robinia pseudoacacia*)**



La Falsa Acacia es un árbol de hoja grande y a veces un arbusto, creciendo hasta 25 m de alto. Sus ramas frágiles y estrechas forman una cabeza redonda u oblonga. Las hojas son alternas, compuestas y tienen 7 a 21 hojitas. Estas son finas, elípticas o redondeadas y con verde oscuro pálidas debajo. Las flores blancas tienen una mancha amarilla en el pétalo mas supremo. Las vainas tienen 5 a 10 centímetros de largo, y contienen cuatro a ocho semillas. Las plantas de semillero y los brotes exhiben el crecimiento

juvenil caracterizado por crecimiento rápido y espinas pesadas.

**Banksia de Menzies (*Banksia menziesii*)**



Comúnmente conocido como Banksia de Menzies. Su tiempo de crecimiento y floración es entre los meses de Agosto y Abril. Crece en su mayoría en suelos de tipo arenoso, granito y arcilloso. El rango de pH óptimo para su crecimiento es de 5.6 hasta alcalino. Es un árbol o arbusto grande de dimensiones de 8 pies por 10 pies con follaje

verde y flores de 10-12cm por 8-10 cm de color rojo, oro y gris.

**Eucalipto rojo (*Eucalyptus camaldulensis*)**



Es un árbol de origen australiano, que se encuentra siempre verde. Tiene un tamaño de 80-120 pies de altura por 30 a 50 pies de ancho. Es considerado de rápido crecimiento. Su tronco desprende su corteza para mostrar su color distintivo, puede ser café claro, gris o blanco. Sus hojas son simples, delgadas, derechas o curvas, de color que varía de plateado a verde. Sus flores son de color blanco cremoso o amarillo, no es ornamental, retoñan en los principios del verano. Su fruta es una cápsula en forma de chícharo conteniendo semillas diminutas.

**Alfalfa (*Medicago sativa*)**



La alfalfa es una planta cultivada comúnmente por los granjeros alrededor del mundo para el uso como materia de base animal. Conocida por su nombre latino, *Medicago sativa*, alfalfa es también una hierba popular que pertenece a la familia de las legumbres, relacionada de cerca con las habas y los guisantes. Llamada “gran curador” por su amplio rango de cualidades, extendiéndose desde el tratamiento de la artritis reumatoide a la capacidad de curar desórdenes del estómago; de estimular el apetito a ser un curativo eficaz para la diabetes.

**Sulla (*Hedysarum coronarium*)**



Especie herbácea perenne, de enraizamiento bastante profundo y de 1-1.5 m de altura. Las legumbres tienen una superficie espinosa amarilla que vuelve parda al madurar. Crece en climas cálidos pero no tropicales, con inviernos benignos. Resistente a la sequía. Tiene suma importancia agrícola en el norte de África y en el sur de Europa como forraje verde y cultivo

henificable.

**Leatherwood (*Euchryphia lucida*)**



Árbol pequeño – medio de 8 a 10 m de altura por 4 a 7 m de ancho con una corona que se separa abierta. Tiene hojas brillantes de color verde oscuro. Tiene flores delicadas de color blanco a partir del mes de Noviembre y terminando en Febrero. Prefiere suelos bien drenados. Responde al riego en verano. Cortina o sol parcial.

**Borraja (*Borago officinalis*)**



Planta anual muy hispida de la familia de las borragináceas de hasta 60 cm. Tallos erectos cubiertos de cerdas. Hojas inferiores pecioladas, ovales, en roseta basal; hojas superiores sésiles. Flores agrupadas en cimas péndulas, con corola color azul de hasta 2.5 cm., con estambres en agrupamiento cuneiforme de color púrpura. Se encuentra comúnmente en lugares donde abundan los

residuos orgánicos.

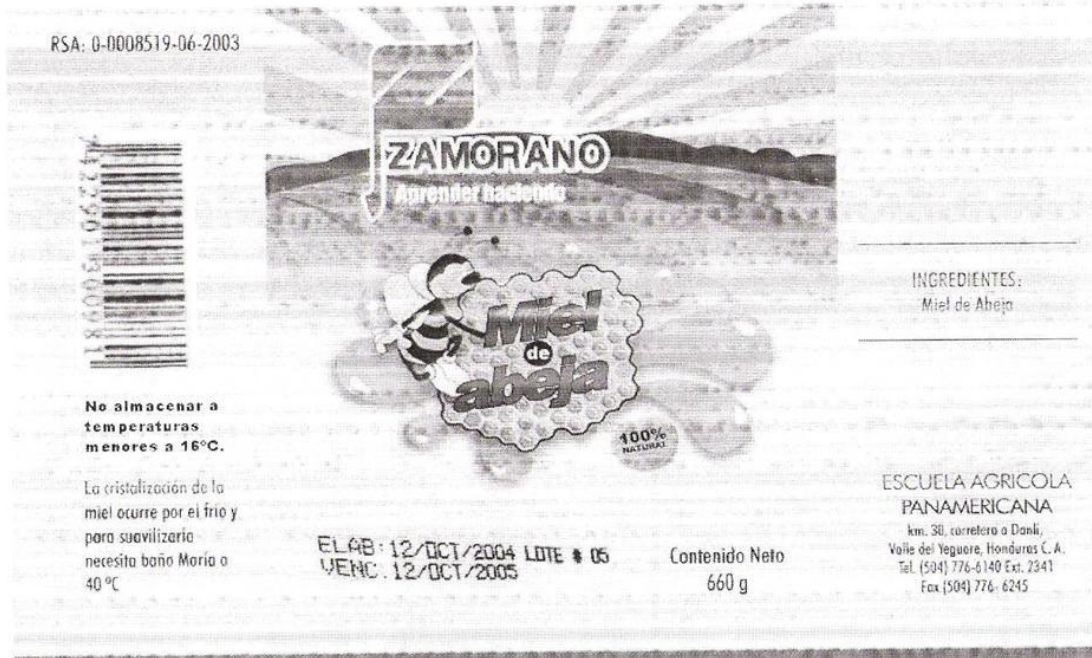
**Espliego (*Lavandula* spp.)**



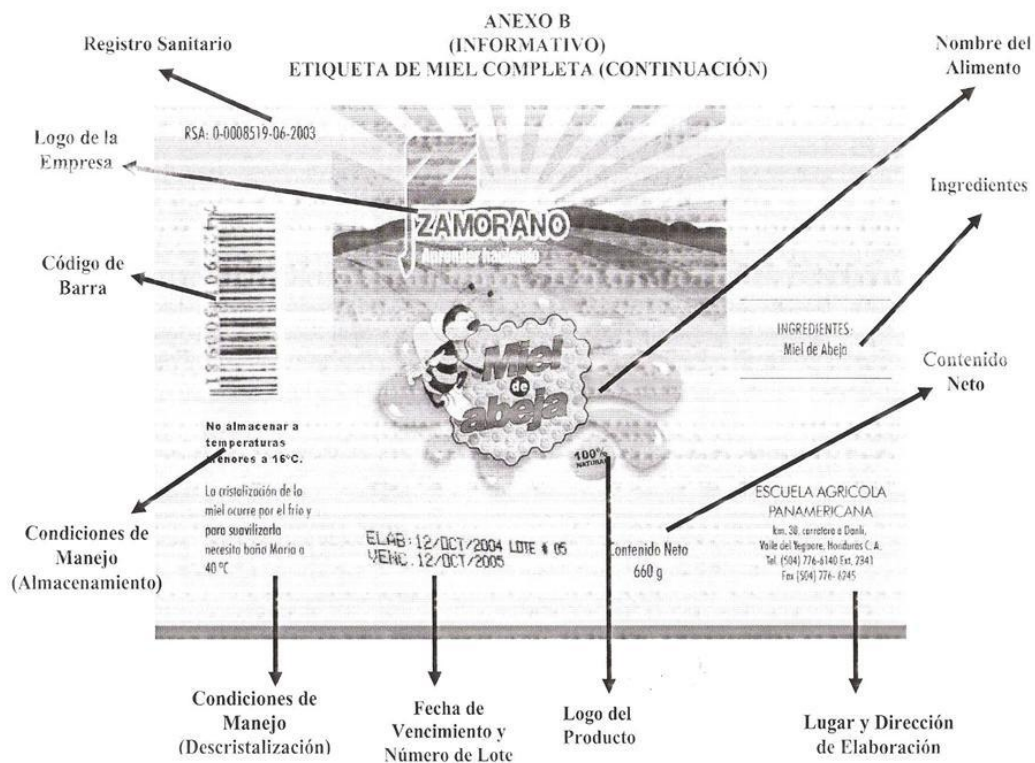
Una de las hierbas más populares, lavanda es una planta indígena de las regiones montañosas de los países que confinan la mitad occidental del mediterráneo y cultivada extensivamente para sus flores aromáticas en Francia, Italia e Inglaterra. Las flores se utilizan tradicionalmente para el agotamiento, los dolores de cabeza o cólicos e indigestión nerviosos.

**NORMA HONDUREÑA**  
**Comisión Interinstitucional de Normalización**  
**MIEL. (*Apis mellifera* L.). Características**

**ANEXO B**  
**(INFORMATIVO)**  
**ETIQUETA DE MIEL COMPLETA**



Fuente: Planta de Miel y Derivados de la Escuela Agrícola Panamericana, 2004



Fuente: Planta de Miel y Derivados de la Escuela Agrícola Panamericana, 2004

**ANEXO C**  
**(INFORMATIVO)**  
**ESCALA DE COLORES**

**Tabla 1**  
**Miel Preenvasada**

<b>CLASE</b>	<b>DESIGNACION</b>	<b>LECTURA DEL GRADO DE LA MIEL *</b>
Claro (White)	No más oscuro que Claro (White)	No más de 30 mm
Dorado (Golden)	Más oscuro que Claro (White), pero no más oscuro que Dorado (Golden)	(30 mm – 50 mm)
Ámbar (Amber)	Más oscuro que Dorado (Golden), pero no más oscuro que Ámbar (Amber)	(50 mm – 85 mm)
Oscuro (Dark)	Más oscuro que Ámbar (Amber)	Más de 85 mm

\* Es medido con el aparato Pfund color grader

**Tabla 2**  
**Miel en Barriles**

<b>CLASE</b>	<b>DESIGNACION</b>	<b>LECTURA DEL GRADO DE LA MIEL *</b>
Claro (White)	No más oscuro que Extra Claro (White)	No más de 13 mm
Dorado (Golden)	Más oscuro que Extra Claro (White), pero no más oscuro que Claro (White)	(13 mm – 30 mm)
Dorado (Golden)	Más oscuro que Claro (White), pero no más oscuro que Dorado (Golden)	(30 mm – 50 mm)
Ámbar Claro (Light Amber)	Más oscuro que Dorado (Golden), pero no más oscuro que Ámbar (Amber)	(50 mm – 85 mm)
Ámbar Oscuro (Dark Amber)	Más oscuro que Ámbar (Golden), pero no más oscuro que (Dark)	(85 mm – 114 mm)

\* **Fuente:** Ley de Productos Agrícolas de Canadá – Regulaciones de Miel de Abeja. Apéndice I (Canadá Agricultural Products Act Money Regulations – Schedule I)



ANEXO C  
(INFORMATIVO)  
ESCALA DE COLORES (CONTINUACION)



**ANEXO D**  
**(INFORMATIVO)**  
**BIBLIOGRAFIA**

Canada Agricultural Products Act. Money Regulations – Schedule I) C. R. C., c. 287 amended by; 80-184, SOR/86-808, SOR/91-524, SOR 92-8, SOR/97-292, SOR/97-304; SOR/98-153.

Comisión del Codex Alimentarius, FAO/OMS-Norma del Codex para la Miel, Codex Stan 12-1981, Rev. 1 1987, Rev. 2 2001; Roma 1995.

Comisión Interinstitucional de Normalización. 2002. Guía para la Redacción y la Presentación de Normas Técnicas Hondureñas de la Comisión Interinstitucional de Normalización. República de Honduras. 2002.

CONACYT. 2003 Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.19.01:03. Miel de Abejas. Especificaciones. Primera Revisión. República de El Salvador.

CONACYT. 2004. Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.19.01:04. Miel de Abejas. Especificaciones. Primera Revisión. República de El Salvador.

Planta de Miel y Derivados de la Escuela Agrícola Panamericana, 2004. Etiqueta de Miel de Abeja.

University of Arizona. 2004. Master Gardener Arid List. En línea. Consultado el 14 de Julio del 2004. Disponibles en:  
[http://cals.arizona.edu/pima/gardening/aridplants/aridplant\\_index.html](http://cals.arizona.edu/pima/gardening/aridplants/aridplant_index.html)

**- FIN DE LA NORMA -**