

## BULLETIN D'ANALYSES

Demandedeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900298**

Appellation demandeur: **DIVERS LABORATOIRE**  
N° Externe: **SIAAP PARIS**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF :			Invertase :
Eau :	<b>16,40 %</b>	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre :
Couleur :		Tétracycline tetrase :	Acidité combinée :
pH :		Tetracycline :	Acidité totale :
C. Elec. :		Chloramphenicol :	Thixotropie :
			Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose :	
Glucose :	
Saccharose :	
Trehalose :	
Disaccharide X :	
Isomaltose :	
Maltose :	
Gentiobiose :	
Melibiose :	
Raffinose :	
Erlose :	
Melezitose :	
Maltulose :	
Laminaribiose :	
Turanose :	
Kojibiose :	
Palatinose :	
Maltotriose :	
Kestose :	
Disaccharides totaux :	
Sucres Totaux :	
Fructose/Glucose :	

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	<b>Chataignier</b>
Accompagnement (>15%) :	
Isolés (<14%) :	<b>Tilleul</b>
	<b>Ailanthé</b>
	<b>Gléditschia</b>
	<b>Marronnier</b>
	<b>Ronce</b>
	<b>Staphylier</b>
	<b>Cornouiller sanguin</b>
	<b>Troène</b>
	<b>Erable</b>
	<b>Saule</b>
	<b>Campanule</b>
	<b>Chêne</b>
	<b>Plantain</b>

#### Examen Organoleptique:

Odeur chaude, boisée, mentholée et maltée, arôme assez fort, fruité, mentholé puis notes maltées finales, persistant, sucrosité moyenne. Présence de miellat et d'une miellée de tilleul.

#### Interprétation:

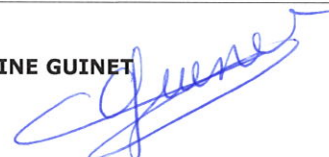
##### Il s'agit d'un miel de forêt.

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.

Autres pollens : chamaerops, vigne vierge, aigremoine eupatoire, graminées, fruitiers, liriodendron.

Fait à Mouchard le **03/09/2019**

CLAUDINE GUINET



## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900299**

Appellation demandeur: **DIVERS LABORATOIRE**  
N° Externe: **SIAAP VALENTON**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF :			Invertase :
Eau :	<b>16,30 %</b>	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre :
Couleur :		Tétracycline tetrase :	Acidité combinée :
pH :		Tetracycline :	Acidité totale :
C. Elec. :		Chloramphenicol :	Thixotropie :
			Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose :	
Glucose :	
Saccharose :	
Trehalose :	
Disaccharide X :	
Isomaltose :	
Maltose :	
Gentiobiose :	
Melibiose :	
Raffinose :	
Erlose :	
Melezitose :	
Maltulose :	
Laminaribiose :	
Turanose :	
Kojibiose :	
Palatinose :	
Maltotriose :	
Kestose :	
Disaccharides totaux :	
Sucres Totaux :	
Fructose/Glucose :	

#### Examen Organoleptique:

Odeur fraîche et fruitée, de type fruits trop murs, arôme en rappel de l'odeur, frais, mentholée puis fruité, acidité finale, moyennement persistant, forte sucrosité.

#### Interprétation:

##### Il s'agit d'un miel de fleurs.

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.  
Autres pollens : chêne, sureau, potentille, chamaerops, labiées, houx.

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) : **Chataigner**

Accompagnement (>15%) :

Isolés (<14%) :

**Tilleul**  
**Ronce**  
**Gléditschia**  
**Ailanthé**  
**Cornouiller sanguin**  
**Marronnier**  
**Trèfle blanc**  
**Genêt**  
**Graminées**  
**Papaver**  
**Troène**  
**Staphylier**  
**Buddleia**

Fait à Mouchard le **03/09/2019**

CLAUDINE GUINET



## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900300**

Appelation demandeur: **DIVERS LABORATOIRE**  
N° Externe: **CESE**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF :			Invertase :
Eau :	<b>15,90 %</b>	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre :
Couleur :		Tétracycline tetrase :	Acidité combinée :
pH :		Tetracycline :	Acidité totale :
C. Elec. :		Chloramphenicol :	Thixotropie :
			Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose :	
Glucose :	
Saccharose :	
Trehalose :	
Disaccharide X :	
Isomaltose :	
Maltose :	
Gentiobiose :	
Melibiose :	
Raffinose :	
Erlose :	
Melezitose :	
Maltulose :	
Laminaribiose :	
Turanose :	
Kojibiose :	
Palatinose :	
Maltotriose :	
Kestose :	
Disaccharides totaux :	
Sucres Totaux :	
Fructose/Glucose :	

Examen Organoleptique:

Odeur fraîche et très fruitée, arôme fort, fruité, mentholé, amertume finale, persistant, forte sucrosité.

Interprétation:

**Il s'agit d'un miel de type forêt.**

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.  
Autres pollens : indices de miellat, crucifères.

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) : **Chataignier**

Accompagnement (>15%) :

Isolés (<14%) :

<b>Ailante</b>
<b>Marronnier</b>
<b>Tilleul</b>
<b>Gléditschia</b>
<b>Troène</b>
<b>Papaver</b>
<b>Erable</b>
<b>Liriodendron</b>
<b>Saxifragées</b>
<b>Staphylier</b>
<b>Cornouiller sanguin</b>
<b>Graminées</b>
<b>Myosotis</b>

Fait à Mouchard le **03/09/2019**

CLAUDINE GUINET



## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: UNAF  
Echantillon: 31900301

Appellation demandeur: DIVERS LABORATOIRE  
N° Externe: ORPI

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF :			Invertase :
Eau :	16,40 %	<u>Résidus d'antibiotiques</u>	Acidité Libre :
Couleur :		Tétracycline tetrase :	Acidité combinée :
pH :		Tetracycline :	Acidité totale :
C. Elec. :		Chloramphenicol :	Thixotropie :
			Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose :	
Glucose :	
Saccharose :	
Trehalose :	
Disaccharide X :	
Isomaltose :	
Maltose :	
Gentiobiose :	
Melibiose :	
Raffinose :	
Erlose :	
Melezitose :	
Maltulose :	
Laminaribiose :	
Turanose :	
Kojibiose :	
Palatinose :	
Maltotriose :	
Kestose :	
Disaccharides totaux :	
Sucres Totaux :	
Fructose/Glucose :	

### Examen Organoleptique:

Odeur fraîche et mentholée, arôme fort, boisé, fruité puis mentholé, légère amertume finale, persistant, sucrosité moyenne. Dominante de miellées de tilleul et de chataignier.

### Interprétation:

#### Il s'agit d'un miel de type forêt.

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.  
Autres pollens : trèfle blanc, vigne vierge

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	Chataignier
Accompagnement (>15%) :	
	Tilleul
Isolés (<14%) :	Ailante
	Gléditschia
	Troène
	Plantain
	Erable
	Cornouiller sanguin
	Liriodendron
	Catalpa
	Marronnier
	Eschscholtzia
	Aubépine
	Plantain
	Clématite

Fait à Mouchard le 03/09/2019

CLAUDINE GUINET



## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900302**

Appellation demandeur: **DIVERS LABORATOIRE**  
N° Externe: **SAINT MANDE**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF :			Invertase :
Eau :	<b>16,50 %</b>	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre :
Couleur :		Tétracycline tetrase :	Acidité combinée :
pH :		Tetracycline :	Acidité totale :
C. Elec. :		Chloramphenicol :	Thixotropie :
			Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose :  
Glucose :  
Saccharose :  
Trehalose :  
Disaccharide X :  
Isomaltose :  
Maltose :  
Gentiobiose :  
Melibiose :  
Raffinose :  
Erllose :  
Melezitose :  
Maltulose :  
Laminaribiose :  
Turanose :  
Kojibiose :  
Palatinose :  
Maltotriose :  
Kestose :  
Disaccharides totaux :  
Sucres Totaux :  
Fructose/Glucose :

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) : **Chataignier**

Accompagnement (>15%) :

Isolés (<14%) :

- Tilleul**
- Papaver**
- Ronce**
- Staphylier**
- Ailanthé**
- Saxifragées**
- Trèfle blanc**
- Marronnier**
- Gléditschia**
- Rumex**
- Buddleia**
- Troène**
- Oléinées**

### Examen Organoleptique:

Odeur végétale, de végétal sec puis fruitée et mentholée, arôme très fort, fruité, mentholé, avec une amertume finale, persistant, sucrosité moyenne. Présence de miellées de châtaignier, de tilleul et d'ailanthé.

### Interprétation:

**Il s'agit d'un miel de type forêt.**

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.

Fait à Mouchard le **03/09/2019**

**CLAUDINE GUINET**



## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900303**

Appellation demandeur: **PORT**  
N° Externe: **DE BONNEUIL**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF :			Invertase :
Eau :	<b>16,00 %</b>	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre :
Couleur :		Tétracycline tetrase :	Acidité combinée :
pH :		Tétracycline :	Acidité totale :
C. Elec. :		Chloramphenicol :	Thixotropie :
			Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose :	
Glucose :	
Saccharose :	
Trehalose :	
Disaccharide X :	
Isomaltose :	
Maltose :	
Gentiobiose :	
Melibiose :	
Raffinose :	
Erlose :	
Melezitose :	
Maltulose :	
Laminaribiose :	
Turanose :	
Kojibiose :	
Palatinose :	
Maltotriose :	
Kestose :	
Disaccharides totaux :	
Sucres Totaux :	
Fructose/Glucose :	

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	<b>Chataignier</b>
Accompagnement (>15%) :	
Isolés (<14%) :	<b>Tilleul</b>
	<b>Ronce</b>
	<b>Gléditschia</b>
	<b>Staphylier</b>
	<b>Oléinées</b>
	<b>Ailante</b>
	<b>Cornouiller sanguin</b>
	<b>Buddleia</b>
	<b>Chamaerops</b>
	<b>Saule</b>
	<b>Coronille</b>
	<b>Campanule</b>
	<b>Fruitiers</b>

#### Examen Organoleptique:

Odeur assez forte, de type végétal chaud, arôme fruité et acidulé, amertume finale, persistant, forte sucrosité. Présence de miellées de tilleul et d'ailante.

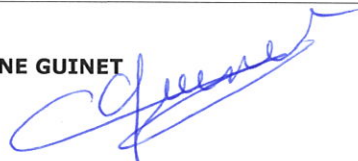
#### Interprétation:

##### Il s'agit d'un miel de type forêt.

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.  
Autres pollens : fruitiers, marronnier, papaver, clématite, érable, plantain.

Fait à Mouchard le **03/09/2019**

CLAUDINE GUINET



## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900304**

Appelation demandeur: **DIVERS LABORATOIRE**  
N° Externe: **MAIRIE PARIS**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF :			Invertase :
Eau :	<b>16,00 %</b>	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre :
Couleur :		Tétracycline tetrase :	Acidité combinée :
pH :		Tétracycline :	Acidité totale :
C. Elec. :		Chloramphenicol :	Thixotropie :
			Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose :  
Glucose :  
Saccharose :  
Trehalose :  
Disaccharide X :  
Isomaltose :  
Maltose :  
Gentiobiose :  
Melibiose :  
Raffinose :  
Erllose :  
Melezitose :  
Maltulose :  
Laminaribiose :  
Turanose :  
Kojibiose :  
Palatinose :  
Maltotriose :  
Kestose :  
Disaccharides totaux :  
Sucres Totaux :  
Fructose/Glucose :

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) : **Chataignier**

Accompagnement (>15%) :

Isolés (<14%) :

- Ailante**
- Tilleul**
- Marronnier**
- Ronce**
- Chamaerops**
- Gléditschia**
- Cornouiller sanguin**
- Sureau**
- Troène**
- Clématite**
- Sedum**
- Staphylier**
- Pin**

#### Examen Organoleptique:

Odeur boisée, mentholée et fruitée, arôme très fruité, notes mentholées en fin de bouche, acidité marquée, persistant, forte sucrosité.

#### Interprétation:

##### Il s'agit d'un miel de type forêt.

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.  
Autres pollens : plantain, trèfle blanc, acacia, cotonéaster, érable indices de miellat.

Fait à Mouchard le **03/09/2019**

CLAUDINE GUINET



## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900305**

Appelation demandeur: **MINISTERE**  
N° Externe: **ECONOMIE FINANCIERE**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF :			Invertase :
Eau :	<b>16,40 %</b>	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre :
Couleur :		Tétracycline tetrase :	Acidité combinée :
pH :		Tétracycline :	Acidité totale :
C. Elec. :		Chloramphenicol :	Thixotropie :
			Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose :	
Glucose :	
Saccharose :	
Trehalose :	
Disaccharide X :	
Isomaltose :	
Maltose :	
Gentiobiose :	
Melibiose :	
Raffinose :	
Erlose :	
Melezitose :	
Maltulose :	
Laminaribiose :	
Turanose :	
Kojibiose :	
Palatinose :	
Maltotriose :	
Kestose :	
Disaccharides totaux :	
Sucres Totaux :	
Fructose/Glucose :	

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	<b>Chataignier</b>
Accompagnement (>15%) :	
Isolés (<14%) :	<b>Gléditschia</b>
	<b>Ailante</b>
	<b>Papaver</b>
	<b>Saxifragées</b>
	<b>Tilleul</b>
	<b>Erable</b>
	<b>Troène</b>
	<b>Staphylier</b>
	<b>Millepertuis</b>
	<b>Chèvrefeuille</b>
	<b>Ronce</b>
	<b>Cornouiller sanguin</b>
	<b>Fruitiers</b>

#### Examen Organoleptique:

Odeur fraîche et maltée, arôme fruité et malté, saveur mentholée finale, persistant, sucrosité moyenne. Présence de miellat et d'une miellée de tilleul.

#### Interprétation:

##### Il s'agit d'un miel de forêt.

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.  
Autres pollens : liriodendron, pin, troène, marronnier, sureau, buddleia, indices de miellat.

Fait à Mouchard le 03/09/2019

CLAUDINE GUINET

