

BULLETTIN D'ANALYSES

Demandeur: UNAF
Echantillon: 30900035

Appellation demandeur: -
N° Externe: ILE DE FRANCE

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 5,20 mg/kg		Invertase	:
Eau	: 15,90 %	<u>Résidus d'antibiotiques</u>	Acidité Libre	:
Couleur	: 2,70 cm Pfund	Tetracycline	Acidité combinée	:
pH	:	Chloramphenicol	Acidité totale	:
C. Elec.	:		Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	: 35,04 %
Glucose	: 30,03 %
Saccharose	: 3,19 %
Trehalose	:
Disaccharide X	: 0,35 %
Isomaltose	: 0,64 %
Maltose	: 3,92 %
Gentiobiose	: 0,09 %
Melibiose	: 0,15 %
Raffinose	: 0,14 %
Erlose	: 0,75 %
Melezitose	: 0,46 %
Maltulose	: 0,45 %
Laminaribiose	: 0,55 %
Turanose	: 2,23 %
Kojibiose	: 0,47 %
Palatinose	: 0,14 %
Maltotriose	:
Kestose	:
Sucres Totaux	: 78,60 %
Fructose/Glucose	: 1,16

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant:

Accompagnement: Chêne
Chataignier
Ailante

Isolés: Gléditschia

Troène
Acacia
Pyracantha
Tilleul
Graminées
Liriodendron

Examen Organoleptique:

Odeur forte, fruitée (cassis) et végétale (de champignon sec), arôme fort en rappel de l'odeur, fruité (muscat, cassis) et persistant, avec une acidité forte en fin de bouche. Examen organoleptique caractéristique d'un miel d'ailante.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel d'ailante. Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.

Fait à Mouchard le 24/ 7/09

CLAUDINE GUINET