



Bulletin d'Analyses

Analyse de miel - Analyses Exterieures - Agréé FRANCE AGRIMER

Dossier	1106060014
Echantillon	031100159
Votre référence	Conseil Régional
Reçu le	06/06/2011
Enregistré le	06/06/2011

UNAF
26 rue des Tournelles
75 004 Paris

Conseil régional IDF
Appellation :

ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Texture	liquide
Odeur	notes fumées dominantes sur notes florales très légères, intensité élevée, persistance soutenue
Saveur	en rappel des sensations olfactives avec des notes de fumée exacerbée (odeur parasite) masquant les arômes floraux

ANALYSE POLLINIQUE

Densité pollinique	moyenne présence de diverses particules animales et végétales
Pollens principaux	/ > 45 %
Pollens d'accompagnement	Filipenduleaca 15 < < 45 % Ailante 15 < < 45 %
Pollens isolés	Prunus 3 < < 15 % Ailanteche 3 < < 15 % Erable 3 < < 15 %
Pollens rares	Cornouiller < 3 % Houx < 3 % Légumineuses < 3 % Marronnier < 3 % Pin < 3 % Poacées < 3 % Seigle < 3 % Tilleul < 3 % Tulipier < 3 %
Appellation florale	Miellée d'acacia dominante
Appellation géographique	France

Interprétation des Analyses : Miel non conforme en raison des arômes de fumée exogènes: miel industriel
Echantillon validé par : Monique Morlot le 14 Juin 2011