

BULLETTIN D'ANALYSES

Demandeur: UNAF
Echantillon: 30900066

Appellation demandeur: -
N° Externe: VAL DE SEINE

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 3,50 mg/kg		Invertase	:
Eau	: 17,21 %	<u>Résidus d'antibiotiques</u>	Acidité Libre	:
Couleur	: 1,80 cm Pfund	Tetracycline	Acidité combinée	:
pH	:	Chloramphenicol	Acidité totale	:
C. Elec.	:		Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	: 41,60 %
Glucose	: 29,82 %
Saccharose	: 0,55 %
Trehalose	:
Disaccharide X	: 0,28 %
Isomaltose	: 0,37 %
Maltose	: 2,95 %
Gentiobiose	:
Melibiose	: 0,10 %
Raffinose	:
Erlose	: 0,40 %
Melezitose	:
Maltulose	: 0,28 %
Laminaribiose	: 0,37 %
Turanose	: 1,68 %
Kojibiose	: 0,45 %
Palatinose	: 0,18 %
Maltotriose	:
Kestose	:
Sucres Totaux	: 79,03 %
Fructose/Glucose	: 1,39

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant:	Chataignier
Accompagnement:	
Isolés:	Crucifères
	Fruitiers
	Ailanthé
	Acacia
	Chêne
	Tilleul
	Ronce
	Nerprun
	Cornouiller sanguin
	Trèfle blanc
	Graminées
	Plantain
	Pin

Examen Organoleptique:

Odeur de type végétal (de sous bois), arôme légèrement fruité (cassis) avec une note acidulée en fin de bouche, moyennement persistant. Présence d'une petite miellée d'ailanthé.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de fleurs. Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés. Le pollen de chataignier est ici sur-représenté et non caractéristique d'une miellée correspondante.

Fait à Mouchard le 28/ 7/09

CLAUDINE GUINET