

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**
Echantillon: **30700049**

Appellation demandeur: -
N° Externe: **Montpellier**

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 7,90 mg/kg			Invertase	:
Eau	: 16,30 %	<u>Résidus d'antibiotiques</u>		Acidité Libre	:
Couleur	: 5,80 cm Pfund	Tetracycline	: < 10,00 ppb	Acidité combinée	:
pH	:	Chloramphenicol	:	Acidité totale	:
C. Elec.	:			Thixotropie	:
				Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	: 39,85 %
Glucose	: 30,48 %
Saccharose	: 0,62 %
Trehalose	: 0,20 %
Disaccharide X	: 0,47 %
Isomaltose	: 0,48 %
Maltose	: 2,71 %
Gentiobiose	:
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	:
Melezitose	: 0,35 %
Maltulose	: 0,49 %
Laminaribiose	: 0,57 %
Turanose	: 2,19 %
Kojibiose	: 1,05 %
Palatinose	: 0,29 %
Maltotriose	:
Kestose	:
Sucres Totaux	: 79,75 %
Fructose/Glucose	: 1,30

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant:	
Accompagnement:	Ailante Lotier
Isolés:	Papaver Gléditschia Tilleul Vigne vierge Chamaerops Saule Vipérine Palmacées Trèfle violet Sainfoin Myrtacées Marronnier Onagariées

Examen Organoleptique:

Odeur faible, légèrement piquant, arôme fruité (fruits trop murs) puis dominance du goût cassis, muscat, avec une note acidulée très persistante en fin de bouche. Présence d'une miellée d'ailanthe.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de fleurs avec une miellée dominante d'ailanthe. Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés. Taux de tétracyclines inférieur à la limite de détection.

Fait à Mouchard le 7/ 7/08

CLAUDINE GUINET