

## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31001220**

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

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF : **14,30 mg/kg**  
Eau : **16,80 %**  
Couleur : **4,30 cm Pfund**  
pH :  
C. Elec. : **427,00 µSiemens**

#### Résidus d'antibiotiques

Tétracycline tetrase :  
Tetracycline :  
Chloramphenicol :

Invertase :  
Acidité Libre :  
Acidité combinée :  
Acidité totale :  
Thixotropie :  
Indice diastasique :

### SPECTRE SUCRES

Fructose : **37,66 %**  
Glucose : **36,11 %**  
Saccharose : **0,94 %**  
Trehalose :  
Disaccharide X : **0,23 %**  
Isomaltose :  
Maltose : **2,36 %**  
Gentiobiose : **0,26 %**  
Melibiose :  
Raffinose :  
Erllose : **0,66 %**  
Melezitose :  
Maltulose : **0,17 %**  
Laminaribiose : **0,22 %**  
Turanose : **1,11 %**  
Kojibiose : **0,26 %**  
Palatinose : **0,10 %**  
Maltotriose :  
Kestose :  
Disaccharides totaux : **5,65 %**  
Sucres Totaux : **80,08 %**  
Fructose/Glucose : **1,04**

### ANALYSE POLLINIQUE

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

Accompagnement (>15%) :

Isolés (<14%) :

**Saule**  
**Pissenlit**  
**Fruitiers**  
**Nerprun**  
**Marronnier**  
**Plantain**  
**Chêne**  
**Lotier**  
**Acacia**  
**Trèfle blanc**  
**Bétulacées**  
**Fagacées**  
**Pin**

#### Examen Organoleptique:

Odeur forte, assez fraîche, végétale (herbes fraîchement coupées, d'arnica), arôme très fruité, acidulé et persistant en fin de bouche. Mélange de miellées de colza et de pissenlit.

#### Interprétation:

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

Fait à Mouchard le **31/05/20**

CLAUDINE GUINET

