



Bulletin d'Analyses

Analyse de miel - Analyses Exterieurres - Agréé FRANCE AGRIMER

Dossier	1006210008
Echantillon	031000304
Votre référence	Rucher de St Mandé
Reçu le	21/06/2010
Enregistré le	21/06/2010

UNAF
26 rue des Tournelles
75 004 Paris

Miel Mr Claude Cohen
Appellation :

ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Texture	Liquide
Odeur	notes florales très légères avec quelques notes de fumée, intensité légère, persistance courte
Saveur	les notes de fumée sont accentuées et masquent les notes florales légères, sucrosité élevée, persistance courte

ANALYSE POLLINIQUE

Densité pollinique	Très faible extraction des pollens faite 2 fois
Pollens principaux	/ > 45 %
Pollens d'accompagnement	/ 15 < 45 %
Pollens isolés	/ 3 < 15 %
Pollens rares	Robinier pseudo acacia < 3 %
	Ailante < 3 %
	Blé < 3 %
	Campanule < 3 %
	Chèvrefeuille < 3 %
	Cupressus < 3 %
	Fruitiers divers < 3 %
	Linaire < 3 %
	Marronnier < 3 %
	Merisier < 3 %
	Plantain < 3 %
	Saule < 3 %
	Trèfle blanc < 3 %
	Trèfle blanc < 3 %
	Vipérine < 3 %
	Vipérine < 3 %
Appellation florale	Le spectre étant très faible pourrait indiquer une miellée d'acacia dominante. L'analyse sensorielle est assez typique d'un miel d'acacia mais la saveur "fumée" masque les caractères suaves de l'acacia. Cette saveur "fumée" est exogène au miel.



Bulletin d'Analyses

Analyse de miel - Analyses Exterieures - Agréé FRANCE AGRIMER

Dossier	1006210008	UNAF
Echantillon	031000304	
Votre référence	Rucher de St Mandé	26 rue des Tournelles
Reçu le	21/06/2010	
Enregistré le	21/06/2010	75 004 Paris

Miel Mr Claude Cohen
Appellation :

Appellation géographique	France
--------------------------	--------

Interprétation des Analyses : Un spectre des sucres confirmerait l'appellation miel d'acacia.
La saveur fumée exogène est parasite

Echantillon validé par : Monique Morlot le 25 Juin 2010

Conclusion : Dossier validé
Dossier validé par Monique Morlot le 25 Juin 2010