



Bulletin d'Analyses

Analyse de miel - Analyses Exterieures - Agréé FRANCE AGRIMER

Dossier	1209190012
Echantillon	031200413
Votre référence	P0262
Reçu le	19/09/2012
Enregistré le	19/09/2012

NATUREPARIF
84 rue de Grenelle
75 007 PARIS

P0262
Appellation :

ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE

Humidité	17.6	%	Réfractométrie
----------	------	---	----------------

ANALYSE ORGANOLEPTIQUE

Texture	Liquide
Odeur	notes végétales de type végétal sec avec quelques notes de fruits séchés sur un fond de notes empyreumatiques, intensité et persistance moyennes
Saveur	En rappel de l'odeur avec exacerbation des arômes sur des notes pharmaceutiques, légèrement mentholées, puis chaudes de fruits cuits et de caramel doux, intensité élevée, persistance soutenue

ANALYSE POLLINIQUE

Densité pollinique	normale présence de quelques algues vertes et spores de champignon
Pollens principaux	/ > 45 %
Pollens d'accompagnement	Châtaignier 15 << 45 % Tilleul 15 << 45 %
Pollens isolés	Ailante 3 << 15 %
Pollens rares	Frêne < 3 % Astéracée T < 3 % Chêne < 3 % Cornouiller < 3 % Cupressacée < 3 % Elaeagnacée < 3 % Plantain < 3 % Plantain < 3 % Troëne < 3 % Type liseron < 3 %
Appellation florale	Toutes fleurs avec une miellée de tilleul sur châtaignier et ailante



Bulletin d'Analyses

Analyse de miel - Analyses Exterieures - Agréé FRANCE AGRIMER

Dossier	1209190012
Echantillon	031200413
Votre référence	P0262
Reçu le	19/09/2012
Enregistré le	19/09/2012

NATUREPARIF
84 rue de Grenelle
75 007 PARIS

P0262
Appellation :

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

Interprétation des Analyses : Les résultats des tests effectués sont conformes
Echantillon validé par : Monique Morlot le 20 Septembre 2012

Conclusion :
Dossier validé par Monique Morlot le 20 Septembre 2012