

## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31201202**

Appellation demandeur: **Villeneuve les Avignon**  
N° Externe: **STORCK**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 4,60 mg/kg		Invertase	:
Eau	: 6,20 %	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre	:
Couleur	: 6,20 cm Pfund	Tétracycline tetrase	Acidité combinée	:
pH	:	Tétracycline	Acidité totale	:
C. Elec.	:	Chloramphenicol	Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

### SPECTRE SUCRES

Fructose	: 37,67 %
Glucose	: 33,72 %
Saccharose	: 0,42 %
Trehalose	: 0,17 %
Disaccharide X	: 0,52 %
Isomaltose	:
Maltose	: 3,64 %
Gentiobiose	:
Melibiose	: 0,55 %
Raffinose	: 0,16 %
Erlose	: 0,40 %
Melezitose	: 1,65 %
Maltulose	: 0,43 %
Laminaribiose	: 0,43 %
Turanose	: 1,62 %
Kojibiose	: 0,26 %
Palatinose	:
Maltotriose	:
Kestose	: 0,19 %
Disaccharides totaux	: 8,04
Sucres Totaux	: 81,83 %
Fructose/Glucose	: 1,11

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	<b>Nerprun</b>
Accompagnement (>15%) :	
	<b>Chêne</b>
Isolés (<14%) :	<b>Saule</b>
	<b>Cupressacées</b>
	<b>Papaver</b>
	<b>Chamaerops</b>
	<b>Cistes</b>
	<b>Crucifères</b>
	<b>Thym</b>
	<b>Armoise</b>
	<b>Graminées</b>
	<b>Rosacées</b>
	<b>Cératonia</b>
	<b>Viorne</b>

#### Examen Organoleptique:

Odeur chaude et légèrement de type animal, arôme agréable fruité puis saveur florale en fin de bouche, moyennement persistant, sucrosité moyenne.

#### Interprétation:

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

Fait à Mouchard le 12/06/2013

CLAUDINE GUINET