

## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900606**

Appellation demandeur: **Port de Paris**  
N° Externe: **Gennevilliers**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 1,40 mg/kg		Invertase	:
Eau	: 16,80 %	<u>Résidus d'antibiotiques</u>	Acidité Libre	:
Couleur	:	Tétracycline tetrase	Acidité combinée	:
pH	:	Tetracycline	Acidité totale	:
C. Elec.	: 938,00 µSiemens	Chloramphenicol	Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

### SPECTRE SUCRES

Fructose	:
Glucose	:
Saccharose	:
Trehalose	:
Disaccharide X	:
Isomaltose	:
Maltose	:
Gentiobiose	:
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	:
Melezitose	:
Maltulose	:
Laminaribiose	:
Turanose	:
Kojibiose	:
Palatinose	:
Maltotriose	:
Kestose	:
Disaccharides totaux	:
Sucres Totaux	:
Fructose/Glucose	:

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	<b>Chataignier</b>
Accompagnement (>15%) :	
Isolés (<14%) :	<b>Tilleul</b>
	<b>Ailanthé</b>
	<b>Fruitiers</b>
	<b>Ronce</b>
	<b>Genêt</b>
	<b>Vigne vierge</b>
	<b>Chamaerops</b>
	<b>Troène</b>
	<b>Saule</b>
	<b>Graminées</b>
	<b>Réséda</b>
	<b>Mauve</b>
	<b>Cornouiller sanguin</b>

#### Examen Organoleptique:

Odeur fraîche. Arômes en rappel de l'odeur, frais, mentholés, puis notes boisées en fin de bouche, persistant, sucrosité moyenne. Présence d'une miellée de tilleul et de miellat.

#### Interprétation:

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

Fait à Mouchard le 07/10/2019

CLAUDINE GUINET

po  
*Baube*

## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **31900607**

Appellation demandeur: **SIAAP**  
N° Externe: **Colombes**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF : **4,00 mg/kg**  
Eau : **16,50 %**  
Couleur :  
pH :  
C. Elec. :

#### Résidus d'antibiotiques

Tétracycline tetrase :  
Tétracycline :  
Chloramphenicol :

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

### SPECTRE SUCRES

Fructose :  
Glucose :  
Saccharose :  
Trehalose :  
Disaccharide X :  
Isomaltose :  
Maltose :  
Gentiobiose :  
Melibiose :  
Raffinose :  
Erllose :  
Melezitose :  
Maltulose :  
Laminaribiose :  
Turanose :  
Kojibiose :  
Palatinose :  
Maltotriose :  
Kestose :  
Disaccharides totaux :  
Sucres Totaux :  
Fructose/Glucose :

### ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :

Accompagnement (>15%) : **Chataignier**  
**Ailanthé**

Isolés (<14%) :

**Ronce**  
**Fruitiers**  
**Tilleul**  
**Nerprun**  
**Graminées**  
**Gléditschia**  
**Saule**  
**Crucifères**  
**Chêne**  
**Vigne vierge**  
**Trèfle blanc**  
**Troène**  
**Réséda**

#### Examen Organoleptique:

Odeur fraîche et fruitée. Arômes mélangés, de type végétal (champignons frais), fruité (rappelant le cassis), puis mentholé, persistant en bouche, sucrosité moyenne. Présence d'une miellée de tilleul et d'ailanthé.

#### Interprétation:

**Il s'agit d'un miel de fleurs.** Miel conforme au décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés. Autres pollens: cornouiller, lotier, marronnier, clématite, plantain.

Fait à Mouchard le 07/10/2019

CLAUDINE GUINET

