

## BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**  
Echantillon: **32000206**

Appellation demandeur: **T. FLEURS FRANCAIS**  
N° Externe: **ORPI 94**

### ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	5,10 mg/kg		Invertase	:
Eau	16,20 %	<b>Résidus d'antibiotiques</b>	Acidité Libre	:
Couleur		Tétracycline tetrase	Acidité combinée	:
pH		Tetracycline	Acidité totale	:
C. Elec.		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>Marronnier</b>
	<b>Troène</b>
	<b>Ailanthé</b>
	<b>Fruitiers,aubépine</b>
	<b>Tilleul</b>
	<b>Saule</b>
	<b>Rhus</b>
	<b>Erable</b>
	<b>Bétulacées</b>
	<b>Vigne vierge</b>
	<b>Houx</b>
	<b>Buddleia</b>
	<b>Chêne</b>

Examen Organoleptique.

Odeur fruitée, arôme en rappel de l'odeur, fruité puis floral, petite amertume et acidité finale, persistant, forte sucrosité. Présence de miellées d'ailanthé et de troène.

Interprétation:

**Il s'agit d'un miel de fleurs.** Le pollen de châtaignier est ici sur représenté et non caractéristique d'une miellée.  
Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.  
Autres pollens : plantain, crucifères.

Fait à Mouchard le 07/09/2020

CLAUDINE GUINET

