

BULLETTIN D'ANALYSES

Demandeur: UNAF
Echantillon: 30801189

Appellation demandeur: -
N° Externe: BESANCON

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 2,70 mg/kg			Invertase	:
Eau	: 16,40 %	<u>Résidus d'antibiotiques</u>		Acidité Libre	:
Couleur	: 1,10 cm Pfund	Tetracycline	:< 10,00 ppb	Acidité combinée	:
pH	:	Chloramphenicol	:	Acidité totale	:
C. Elec.	:			Thixotropie	:
				Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	: 37,94 %
Glucose	: 26,52 %
Saccharose	: 5,48 %
Trehalose	:
Disaccharide X	: 0,34 %
Isomaltose	: 0,51 %
Maltose	: 3,87 %
Gentiobiose	: 0,10 %
Melibiose	: 0,13 %
Raffinose	: 0,15 %
Erlose	: 1,90 %
Melezitose	:
Maltulose	: 0,42 %
Laminaribiose	: 0,51 %
Turanose	: 2,23 %
Kojibiose	: 0,54 %
Palatinose	: 0,29 %
Maltotriose	:
Kestose	:
Sucres Totaux	: 80,93 %
Fructose/Glucose	: 1,43

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant:	Fruitiers
Accompagnement:	Acacia
Isolés:	Saule
	Marronnier
	Nerprun
	Cornouiller sanguin
	Buis
	Chèvrefeuille
	Trèfle blanc
	Myosotis
	Cotoneaster
	Centaurée
	Ailante
	Tilleul
	Liriodendron

Examen Organoleptique:

Odeur très légère rappelant la cire fraîche, arôme fruité (de pomme cuite), puis floral (de fleurs blanches) avec une note acidulée finale, assez persistant. Sucrosité assez forte.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de fleurs avec présence de miellées de fruitiers et d'acacia. Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.

Fait à Mouchard le 12/ 6/09

CLAUDINE GUINET