

BULLETTIN D'ANALYSES

Demandeur: UNAF
Echantillon: 30801194

Appellation demandeur: -
N° Externe: MICROPOLIS

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 1,10 mg/kg		Invertase	:
Eau	:	<u>Résidus d'antibiotiques</u>	Acidité Libre	:
Couleur	: 4,10 cm Pfund	Tetracycline	Acidité combinée	:
pH	:	Chloramphenicol	Acidité totale	:
C. Elec.	:		Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	: 39,04 %
Glucose	: 32,22 %
Saccharose	: 0,74 %
Trehalose	:
Disaccharide X	: 0,32 %
Isomaltose	: 0,45 %
Maltose	: 2,41 %
Gentiobiose	:
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	: 0,49 %
Melezitose	:
Maltulose	: 0,20 %
Laminaribiose	: 0,33 %
Turanose	: 1,65 %
Kojibiose	: 0,37 %
Palatinose	: 0,20 %
Maltotriose	:
Kestose	:
Sucres Totaux	: 78,42 %
Fructose/Glucose	: 1,21

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant:	Fruitiers
Accompagnement:	Sainfoin
Isolés:	Cotoneaster
	Houx
	Saule
	Pissenlit
	Ulmacées

Examen Organoleptique:

Odeur assez forte de type animal, presque ammoniacal, arôme très fruité, frais en bouche, puis saveur acidulée, sensiblement astringent, assez persistant. Prédominance d'une miellée de pissenlit.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de fleurs de printemps avec une miellée principale de pissenlit. Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.

Fait à Mouchard le 17/ 6/09

CLAUDINE GUINET