

## BULLETTIN D'ANALYSES

Demandeur: UNAF  
Echantillon: 30801264

Appellation demandeur: -  
N° Externe:

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 0,70 mg/kg		Invertase	:
Eau	: 16,00 %	<u>Résidus d'antibiotiques</u>	Acidité Libre	:
Couleur	: 0,70 cm Pfund	Tetracycline	Acidité combinée	:
pH	:	Chloramphenicol	Acidité totale	:
C. Elec.	:		Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	: 38,78 %
Glucose	: 21,52 %
Saccharose	: 9,63 %
Trehalose	:
Disaccharide X	: 0,29 %
Isomaltose	: 0,27 %
Maltose	: 2,67 %
Gentiobiose	:
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	: 2,81 %
Melezitose	:
Maltulose	: 0,30 %
Laminaribiose	: 0,36 %
Turanose	: 1,97 %
Kojibiose	: 0,36 %
Palatinose	: 0,11 %
Maltotriose	:
Kestose	:
Sucres Totaux	: 79,07 %
Fructose/Glucose	: 1,80

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant:	Chataignier
Accompagnement:	Acacia
Isolés:	Trèfle blanc
	Ronce
	Saule
	Cirse
	Fruitiers
	Graminées
	Marronnier
	Nerprun
	Ulex
	Pyracantha
	Gléditschia
	Plantain

## Examen Organoleptique:

Odeur et arôme de type floral (de fleurs blanches, de fleurs d'acacia), saveur délicate, vanillée, peu persistante, forte sucrosité. Examen organoleptique caractéristique d'un miel d'acacia.

## Interprétation:

**Il s'agit d'un miel d'acacia.** Le pollen de chataignier est ici sur représenté et non représentatif d'une miellée correspondante. Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.

Fait à Mouchard le 1/ 7/09

CLAUDINE GUINET