

## BULLETTIN D'ANALYSES

Demandeur: UNAF  
Echantillon: 30701007

Appellation demandeur: -  
N° Externe: MARTIGUES

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 0,60 mg/kg			Invertase	:
Eau	: 14,00 %	<u>Résidus d'antibiotiques</u>		Acidité Libre	:
Couleur	: 5,10 cm Pfund	Tetracycline	: < 10,00 ppb	Acidité combinée	:
pH	:	Chloramphenicol	:	Acidité totale	:
C. Elec.	:			Thixotropie	:
				Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	: 39,64 %
Glucose	: 30,60 %
Saccharose	: 0,49 %
Trehalose	:
Disaccharide X	: 0,45 %
Isomaltose	: 0,74 %
Maltose	: 2,50 %
Gentiobiose	: 0,28 %
Melibiose	: 0,20 %
Raffinose	:
Erlose	: 0,47 %
Melezitose	:
Maltulose	: 0,46 %
Laminaribiose	: 0,57 %
Turanose	: 2,39 %
Kojibiose	: 0,96 %
Palatinose	: 0,66 %
Maltotriose	:
Kestose	:
Sucres Totaux	: 80,41 %
Fructose/Glucose	: 1,29

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant:	
Accompagnement:	Tamaris Chataignier Ronce
Isolés:	Trèfle blanc Cistes Rhamnacées Saule Gléditschia Ailante Romarin Thym Chêne Réséda Liliacées Olivier Viorne

Examen Organoleptique:

Odeur faible, arôme de type floral avec une impression d'amertume en bouche, puis note d'agrume (citron), de bonbon acidulé, saveur moyennement persistante. Sucrosité moyenne. Texture liquide.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de fleurs de bonne qualité (teneur en eau très faible). Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés. Taux de tétracyclines inférieur à la limite de détection (méthode utilisée : Tétraseñsor).

Fait à Mouchard le 16/ 6/08

CLAUDINE GUINET