

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **THERRY APICULTURE**
Echantillon: **31001239**

Appellation demandeur: -
N° Externe: **PAS DE CALAIS**

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	: 2,40 mg/kg		Invertase	:
Eau	: 17,50 %	Résidus d'antibiotiques	Acidité Libre	:
Couleur	: 1,80 cm Pfund	Tétracycline tetrase	Acidité combinée	:
pH	:	Tetracycline	Acidité totale	:
C. Elec.	: 403,00 µSiemens	Chloramphenicol	Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	: 34,57 %
Glucose	: 28,26 %
Saccharose	: 7,19 %
Trehalose	:
Disaccharide X	: 0,22 %
Isomaltose	:
Maltose	: 2,49 %
Gentiobiose	: 0,34 %
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	: 1,87 %
Melezitose	: 0,14 %
Maltulose	: 0,20 %
Laminaribiose	: 0,24 %
Turanose	: 1,22 %
Kojibiose	: 0,39 %
Palatinose	: 0,12 %
Maltotriose	:
Kestose	:
Disaccharides totaux	: 12,41
Sucres Totaux	: 77,25 %
Fructose/Glucose	: 1,22

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	
Accompagnement (>15%) :	Crucifères
	Nerprun
Isolés (<14%) :	Marronnier
	Bétulacées
	Erable
	Cotoneaster
	Fruitiers
	Saule
	Chèvrefeuille
	Anacardiées
	Acacia
	Houx
	Chardon
	Liliacées
	Thym

Examen Organoleptique:

Odeur faible, arôme légèrement floral, saveur fruitée assez douce, moyennement persistant, petite acidité finale, sucrosité moyenne. Présence d'une miellée d'acacia.

Interprétation:

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

Fait à Mouchard le 06/06/20

CLAUDINE GUINET

