LABORATOIRE D'EXPERTISE DES MIELS B.P.5 39330 MOUCHARD

Date réception: 7/10/2009

Page

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF** Appelation demandeur:

Echantillon: 30900465 N° Externe: CG DES PYRENEES

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF : 13,10 mg/kg Invertase

Eau : 15,60 % <u>Résidus d'antibiotiques</u> Acidité Libre : Couleur : 5,30 cm Pfund Tetracycline :< 10,00 ppb Acidité combinée :

pH : Chloramphenicol : Acidité totale :

C. Elec. : Thixotropie : Indice diastasique :

SPECTRE SUCRES

ANALYSE POLLINIQUE

Fructose : 36,86 % Dominant:

Glucose : 26,97 %

Saccharose : 0,71 % Accompagnement: Pyracantha Myrtacées

Trehalose : 0,17 %

Disaccharide X : 0,48 %

Isomaltose : 0,41 % Isolés: Plantain

Maltose : 3,17 % Vigne vierge

Gentiobiose : Tilleul

Melibiose 0,13 % **Citrus** Raffinose 0,14 % Chêne **Erlose** 0,29 % Olivier Melezitose 0,95 % **Acacia** 0,73 % Maltulose **Rumex** Laminaribiose 0,89 %

Laminaribiose:0,89 %LiliacéesTuranose:3,02 %Trèfle blancKojibiose:0,43 %Asperge

Palatinose : 0,25 % Anacardiacées

Maltotriose : Indices de miellat

Kestose :

Sucres Totaux : 75,60 % Fructose/Glucose : 1,36

Examen Organoleptique:

Odeur faible, arôme agréable, plutôt fruité (fruits cuits), petite acidité finale, assez forte sucrosité, sans amertume, moyennement persistant.

Interprétation:

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

Fait à Mouchard le 7/1/10

CLAUDINE GUINET