

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

Nous avons interprété les résultats des essais réalisés sur votre miel, ce qui nous a permis de déterminer son origine et de vous conseiller pour sa conservation.

Miel n° 2517560

Vos références: RBP 150616

Interprétation des résultats : MW-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel sec</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel très riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p>	<p>Type de miel : Miellat</p> <p>Origine botanique : Miellat, ronces</p> <p>Origine géographique : aubépine, luzerne, trèfle</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2017</p> <p>Période de récolte: de printemps</p>
<p>ODEURS Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> frais <input checked="" type="checkbox"/> altéré</p>	<p>Intensité des odeurs discrète</p>
<p>ARÔMES Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés □ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Fruité</p> <p><input type="checkbox"/> Floral</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ boisé et résiné □ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Épicé</p> <p><input type="checkbox"/> Frais</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament □ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Altéré*</p> <p><small>* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène</small></p>	<p>Intensité des arômes moyenne</p> <p>Saveurs et arômes : Miel chaud aux notes végétales et résinées</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée □ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Acide □ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Amère</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Astringente □ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Froid</p> <p><input type="checkbox"/> Piquante</p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</p>
<p>PERSISTANCE</p> <p style="text-align:right">□ □ □</p>	

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.

b) Essai non accrédité

Miel n° 2517560

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	36,50 ± 3,32
Glucose	30,60 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,19

Disaccharides

Maltose + indét.	3,80 ± 1,32
Turanose + indét.	1,14 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,32 ± 0,38
Saccharose	0,59 ± 0,10
Tréhalose	0,47 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 24/08/2015

Trisaccharides

Raffinose	0,00 ± 0,12
Erllose	1,43 ± 0,16
Mélézitose	0,15 ± 0,40
Maltotriose	0,16 ± 0,32
Panose	0,00 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Ronces (47%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Fruitiers (14%), Renonculacées (15%)
Pollens isolés (<10%)	Pin, Rosacées, Apilacées, Astéracées, Pissenlit, Plantain, Saule, Poacées, Trèfle
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 07/08/2015

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	1245 Ocre

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Fluide
à sa sortie	Tartinable
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Très Fin

3.2. Profil odorant et gustatif

Légende Contribution à l'intensité 1: mineure 2: de base, 3: dominante

* Les notes "chimiques" ou "avancées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS

Intensité	discrète	type d'odeurs
		Chaud
		Végétal
		Altéré

ARÔMES

Intensité	moyenne	type d'arôme, évoquant
Chaud	2	⇒ Caramélisés
Fruité		
Floral		
Végétal	1	⇒ Boisé et résiné
Épicé		
Frais		
Chimique*	1	⇒ Médicament
Altéré*		

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS	Intensité	moyenne
	Sucrée	2
	Acide	2
SENSATIONS	Amère	
	Astringente	2
	Froid	
	Piquante	

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

2

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.