

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° 3517561

Vos références: RBP 150706

Interprétation des résultats : MW-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES

Humidité : Miel sec

HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation

Enzymes : Miel riche en saccharase

Commentaire :

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Type de miel : Nectar et miellat

Origine botanique : Miellat, ronces

Origine géographique : La Reid

Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C

À consommer de préférence avant fin juin 2017

Période de récolte: d'été

ODEURS

Intensité

chaud floral épicé chimique exogène
 fruité végétal frais altéré

Intensité des odeurs **moyenne**

ARÔMES

Intensité

Chaud ⇒ caramélisés
 Fruité ⇒ fruits frais
 Floral ⇒ subtil
 Végétal ⇒ résiné
 Épicé
 Frais
 Chimique* ⇒ médicament
 Altéré*

Intensité des arômes **moyenne**

Saveurs et arômes : **Miel chaud aux notes fruitées et résinées**

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

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité

Sucrée
 Acide
 Amère
 Astringente
 Froid
 Piquante

Intensité des saveurs et sensations **moyenne**

L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)

b) Essai non accrédité

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	36,31 ± 3,32
Glucose	30,18 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,20

Disaccharides

Maltose + indét.	3,63 ± 1,32
Turanose + indét.	1,23 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,28 ± 0,38
Saccharose	1,94 ± 0,10
Tréhalose	0,62 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Miel n° 3517561

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 24/08/2015

Trisaccharides

Raffinose	0,00 ± 0,12
Erlose	1,72 ± 0,16
Mélézitose	0,07 ± 0,40
Maltotriose	0,13 ± 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 (81%)**

Pollens d'accompagnement
(de 10 à 40 %)

Pollens isolés ($<10\%$) **Brassicacées, Plantain, Saule, Tilleul, Astéracées, Pissenlit, Poacées, Renonculacées, Fruitières, Châtaignier, 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) **124 Ocre Jaune**

Consistance de l'échantillon:
à son entrée au laboratoire **Fluide**
à sa sortie **Semi-fluide**
Cristallisation **En Cours**
Sablage

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 **moyenne** **type d'odeurs**
Intensité **Chaud**
Végétal

ARÔMES **moyenne** **type d'arôme, évoquant**

Intensité **Chaud** **2** ⇒ Caramélisés
Fruité **1** ⇒ Fruits frais
Floral **1** ⇒ Subtil
Végétal **2** ⇒ 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.