



ANALYSES DES MIELS SAISON 2019

Références des miels :

PRINTEMPS : ADC-P-2019 / N° 1924186

ETE : ADC-E-19 / N° 2924187

Classe d'examen	Examen	Miel	Mesure	Norme / Seuil conseillé	Norme d'accréditation	Commentaire
EXAMEN PHYSICO-CHEMIQUE	Humidité (%)	Printemps :	17,3	≤ 20%	ISO 17025	Mesurée au refractomètre à 20°C
		Été :	17,4			
	pH initial	Printemps :	4,19	≥ 0,8 pour miel de miellat ≥ 0,15-0,3 pour miel de nectar	ISO 17025	Mesurée par pHmétrie
		Été :	4,52			
	Conductivité (mS/cm)	Printemps :	0,34	≥ 10	ISO 17025	Mesuré par spectrophotométrie à 400nm
	Été :	1,07				
Indice de saccharose (IS)	Printemps :	11	≤ 40	ISO 17025	Mesuré par spectrophotométrie à 400nm	
	Été :	33				
HMF (mg/kg)	Printemps :	1,7				
	Été :	1,4				
Polyphénols totaux	Printemps :	25,4 mg GAE/100g				
	Été :	61,4 mg GAE/100g				
MONOSACCHARIDES	Fructose (%)	Printemps :	37,61			Chromatographie en phase gazeuse
		Été :	33,81			
	Glucose (%)	Printemps :	36,8			Chromatographie en phase gazeuse
Fructose / Glucose	Printemps :	1,02			Chromatographie en phase gazeuse	
	Été :	1,25				
DISACCHARIDES	Maltose + indét. (%)	Printemps :	1,62			Chromatographie en phase gazeuse
		Été :	3,32			
	Turannose + indét. (%)	Printemps :	0,38			Chromatographie en phase gazeuse
		Été :	0,75			
	Mélbiosse et isomaltose (%)	Printemps :	0,14			Chromatographie en phase gazeuse
		Été :	0,28			
	Saccharose (%)	Printemps :	0,03			Chromatographie en phase gazeuse
Été :		0,19				
Tréhalose (%)	Printemps :	0			Chromatographie en phase gazeuse	
	Été :	0,56				
Gentiobiose (%)	Printemps :	0			Chromatographie en phase gazeuse	
	Été :	0				
Palatinose (%)	Printemps :	0			Chromatographie en phase gazeuse	
	Été :	0,06				
TRISACCHARIDES	Raffinose (%)	Printemps :	0,03			Chromatographie en phase gazeuse
		Été :	0,19			
	Erllose (%)	Printemps :	0,04			Chromatographie en phase gazeuse
		Été :	0,69			
	Mélézitose (%)	Printemps :	0			Chromatographie en phase gazeuse
		Été :	0,06			
Maltotriose (%)	Printemps :	0			Chromatographie en phase gazeuse	
	Été :	0,53				
Panose (%)	Printemps :	0			Chromatographie en phase gazeuse	
	Été :	0,25				
Isomaltriose (%)	Printemps :	0			Chromatographie en phase gazeuse	
	Été :	0				
EXAMEN POLLINIQUE	Densité pollinique	Printemps :	Moyenne			Acétolyse selon Erdtman G. 1969
	Été :	Moyenne				
	Pollens dominants	Printemps :	Brassicaceae (88%)			Acétolyse selon Erdtman G. 1969
Été :	Fruitiers (14%), Brassicaceae (19%), Rubus ideus (ronce) (28%)					
Pollens isolés ≤ 10%	Printemps :	Betula pendula (Bouleau), Caprifoliaceae, Poaceae, Vicia faba, Salix sp, (Saule), Fruitiers			Acétolyse selon Erdtman G. 1969	
	Été :	Asteraceae, Cistaceae, Ericaceae, Tilia sp. (Tilleul), Trifolium pratense (Trèfle rouge), Apiaceae, Plantago lanceolata (Plantain), Salix sp. (Saule), Vicia faba (Vesce), Poaceae, Heliantus annuus (Tournesol), Fagopyrum esculentum (Sarrasin), Trifolium repens (Trèfle Blanc), Castanea sativa (Châtaignier)				
EXAMEN ORGANOLEPTIQUE	Couleur (Pantone)	Printemps :	1215 Ivoire			
		Été :	1615 Brun			
Saveurs et arômes	Printemps :	Miel doux aux notes végétales				
	Été :	Miel aux notes chaudes et de fruits cuits				