



ANALYSES DES MIELS SAISON 2019

Références des miels :

PRINTEMPS : ADC-P-2019 / N° 1924186

ETE : ADC-E-19 / N° 2924187

Visitez notre page : <https://www.labelledecompagnie.fr/comprendre-une-analyse-de-miel/>

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 réfractomètre à 20°C			
		Été :	17,4						
	pH initial	Printemps :	4,19			ISO 17025	Mesurée par pHmétrie		
		Été :	4,52						
	Conductivité (mS/cm)	Printemps :	0,34	≥ 0,8 pour miel de miellat ≥ 0,15 -0,3 pour miel de nectar		ISO 17025	Mesuré par conductimétrie à 20°C		
		Été :	1,07						
Indice de saccharose (IS)	Printemps :	11	≥ 10		ISO 17025	Mesuré par spectrophotométrie à 400nm			
	Été :	33							
HMF (mg/kg)	Printemps :	1,7	≤ 40		ISO 17025	Mesuré par spectrophotométrie à 400nm			
	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						
DISACCHARIDES	Fructose / Glucose	Printemps :	26,96			Chromatographie en phase gazeuse			
		Été :	1,02						
	Maltose + indét. (%)	Printemps :	1,62						Chromatographie en phase gazeuse
Été :		3,32							
Turanoose + indét. (%)	Printemps :	0,38			Chromatographie en phase gazeuse				
	Été :	0,75							
Mélbiose 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						
		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			
	Pollens dominants	Été :	Moyenne						
		Printemps :	Brassicaceae (88%)						
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							