

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **BILLARD FREDERIC**

Echantillon: **32300968**

Appellation demandeur: -

N° Externe: **ARB 2**

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	:		Invertase	:
Eau	:	Résidus d'antibiotiques	Acidité Libre	:
Couleur	:	Tétracycline tetrase	Acidité combinée	:
pH	:	Tetracycline	Acidité totale	:
C. Elec.	:	Chloramphenicol	Thixotropie	:
	:		Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	:
Glucose	:
Saccharose	:
Trehalose	:
Disaccharide X	:
Isomaltose	:
Maltose	:
Gentiobiose	:
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	:
Melezitose	:
Maltulose	:
Laminaribiose	:
Turanose	:
Kojibiose	:
Palatinose	:
Maltotriose	:
Kestose	:
Disaccharides totaux	:
Sucres Totaux	:
Fructose/Glucose	:

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	
Accompagnement (>15%) :	Erable
	Aubépine
Isolés (<14%) :	Tilleul
	Ronce
	Trèfle blanc
	Graminées
	Chêne
	Myosotis
	Nerprun
	Lotier
	Cornouiller sanguin
	Acacia
	Saule
	trèfle incarnat
	Plantain

Examen Organoleptique:

Odeur chaude et florale, de fleurs d'aubépine, arôme frais et fruité, petite acidité et notes florales, saveur mentholée en fin de bouche, moyennement persistant, sucrosité moyenne. Présence de miellées dominantes d'aubépine et de tilleul.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de type forêt. Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.
Autres pollens du spectre pollinique : indices de miellat, liliacées, vipérine, campanule, gaillet, millepertuis.

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **BILLARD FREDERIC**
Echantillon: **32300969**

Appellation demandeur: -
N° Externe: **ARB ACACIA**

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	:		Invertase	:
Eau	:		Acidité Libre	:
Couleur	:		Acidité combinée	:
pH	:		Acidité totale	:
C. Elec.	:	893,00 µSiemens	Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

Résidus d'antibiotiques

Tétracycline tetrase	:
Tetracycline	:
Chloramphenicol	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	:
Glucose	:
Saccharose	:
Trehalose	:
Disaccharide X	:
Isomaltose	:
Maltose	:
Gentiobiose	:
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	:
Melezitose	:
Maltulose	:
Laminaribiose	:
Turanose	:
Kojibiose	:
Palatinose	:
Maltotriose	:
Kestose	:
Disaccharides totaux	:
Sucres Totaux	:
Fructose/Glucose	:

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	Tilleul
Accompagnement (>15%) :	
	Fruitiers, aubépine
Isolés (<14%) :	Acacia
	Erable
	Trèfle blanc
	trèfle incarnat
	Trèfle violet
	Millepertuis
	Vigne vierge
	Amorpha
	Saule
	Vigne vierge
	Graminées
	Nerprun
	Phacélie

Examen Organoleptique:

Odeur forte, fraîche et mentholée, arôme fort, fruité et mentholé, persistant, forte sucosité. Caractéristique d'un miel de tilleul.

Interprétation:

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

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **BILLARD FREDERIC**
Echantillon: **32300972**

Appellation demandeur: -
N° Externe: **AND 1**

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	:		Invertase	:
Eau	:		Acidité Libre	:
Couleur	:		Acidité combinée	:
pH	:		Acidité totale	:
C. Elec.	:	742,00 µSiemens	Thixotropie	:
			Indice diastasique	:

Résidus d'antibiotiques

Tétracycline tetrase	:
Tetracycline	:
Chloramphenicol	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	:
Glucose	:
Saccharose	:
Trehalose	:
Disaccharide X	:
Isomaltose	:
Maltose	:
Gentiobiose	:
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	:
Melezitose	:
Maltulose	:
Laminaribiose	:
Turanose	:
Kojibiose	:
Palatinose	:
Maltotriose	:
Kestose	:
Disaccharides totaux	:
Sucres Totaux	:
Fructose/Glucose	:

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :

Accompagnement (>15%) :

Isolés (<14%) :

Erable
Lotier
Fruitiers,aubépine
Nerprun
Plantain
Graminées
Saule
Crucifères
Ronce
trèfle incarnat
Pimprenelle
Hippocrèpis
Myosotis
Phacélie
Tilleul

Examen Organoleptique:

Odeur chaude et fruitée, notes florales, arôme fruité, acidulé avec des notes de type caramel, saveur florale en fin de bouche, moyennement persistant, sucrosité moyenne. Présence de miellées d'érable et d'aubépine.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de fleurs. Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.
Autres pollens du spectre pollinique : rumex, vigne, bouleau, sureau, trèfle blanc, saule.

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **BILLARD FREDERIC**
Echantillon: **32300976**

Appellation demandeur: -
N° Externe: **PLS 1**

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF	:		Invertase	:
Eau	:		Acidité Libre	:
Couleur	:	Résidus d'antibiotiques	Acidité combinée	:
pH	:	Tétracycline tétrase	Acidité totale	:
C. Elec.	:	Tétracycline	Thixotropie	:
		Chloramphenicol	Indice diastasique	:

SPECTRE SUCRES

Fructose	:
Glucose	:
Saccharose	:
Trehalose	:
Disaccharide X	:
Isomaltose	:
Maltose	:
Gentiobiose	:
Melibiose	:
Raffinose	:
Erlose	:
Melezitose	:
Maltulose	:
Laminaribiose	:
Turanose	:
Kojibiose	:
Palatinose	:
Maltotriose	:
Kestose	:
Disaccharides totaux	:
Sucres Totaux	:
Fructose/Glucose	:

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%)	: Erable
Accompagnement (>15%)	:
	Fruitiers, aubépine
Isolés (<14%)	:
	Pissenlit
	Ronce
	Saule
	Tilleul
	Graminées
	Acacia
	Liliacées
	Crucifères
	Plantain
	Graminées
	Chêne
	Sureau
	Plantain

Examen Organoleptique:

Odeur fruitée, notes chaudes et végétales, arôme fruité et acidulé, astringence finale, persistant, forte sucosité. Caractéristique d'un miel de pissenlit.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de pissenlit.

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **BILLARD FREDERIC**
Echantillon: **32200518**

Appellation demandeur: **MIEL DE RONCES**
N° Externe:

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF		Invertase
Eau		Acidité Libre
Couleur		Acidité combinée
pH		Acidité totale
C. Elec.		Thixotropie
		Indice diastasique

Résidus d'antibiotiques

Tétracycline tetrase
Tetracycline
Chloramphenicol

SPECTRE SUCRES

Fructose
Glucose
Saccharose
Trehalose
Disaccharide X
Isomaltose
Maltose
Gentiobiose
Melibiose
Raffinose
Erlose
Melezitose
Maltulose
Laminaribiose
Turanose
Kojibiose
Palatinose
Maltotriose
Kestose
Disaccharides totaux
Sucres Totaux
Fructose/Glucose

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) :	Chataignier
Accompagnement (>15%) :	Ronce
Isolés (<14%) :	Crucifères
	Trèfle blanc
	Centaurée

Examen Organoleptique:

Odeur légère et fruitée, arôme très fruité, acidité marquée, moyennement persistant, forte sucrosité.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de ronces.

Le pollen de châtaignier est ici sur représenté et non caractéristique d'une miellée.