

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 sucrosité. 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 RONGES**
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.