

Votre référence : ACACIA-MAR-26 - miel d'acacia - Martignas sur Jalles 33127

Echantillon : G00194137002

Etat à réception : Conditionnement conforme aux exigences du laboratoire

ANALYSES PHYSICOCHIMIQUES				
(2) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE - 2014/63/UE ainsi que sur la littérature existante et sur les cahiers des charges spécifiques aux appellations florales.				
(4) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE, la directive 2014/63/UE ainsi que sur la littérature existante et sur les cahiers des charges spécifiques aux appellations florales.				
Analyse	Résultat	Unité	Spécifications	Conformité
Taux d'hydroxyméthylfurfural (2)				
Description méthode:HPLC UV - Etendue de mesure : 2 à 100 mg/kg (MI) (*a)				
HMF	< 2	mg/kg	x <= 15.00	■
Taux d'humidité (2)				
Description méthode:Réfractométrie à 20°C - Etendue de mesure:14 à 26% (MI) (*a)				
Humidité	17.0 (+/-2%)	%	x <= 19	■
Conductivité électrique (2)				
Description méthode:Conductimétrie - Etendue de mesure : 0.08 à 1.55 mS/cm - Arrêté du 15/02/77 p.3 (*a)				
Conductivité électrique	0.19 (+/-3%)	mS/cm	x < 0.20	■
Taux de sucres *s (4)				
Description méthode:HPLC IR Fru, Glu, Sac (LOQ : 0.5 g/100 g), Mal, Tur, Tre, Eri, Mel, Iso Maltotriose (LOQ : 1% g/100 g)				
Fructose	44.9	g/100 g		
Glucose	26.4	g/100 g		
Saccharose	1.3	g/100 g	x <= 10	■
Turanose	2.1	g/100 g		
Maltose	1.6	g/100 g		
Tréhalose	ND	g/100 g		
Isomaltose	ND	g/100 g		
Eriose	1.5	g/100 g		
Mélézitose	ND	g/100 g		
Maltotriose	ND	g/100 g		
Rapport F/G	1.70		x > 1.50	■
Disaccharides totaux	5.0	g/100 g		
Somme fructose + glucose	71.3	g/100 g	x >= 60	■
Sucres totaux: Fru, Glu, Sac, Er, Mal, Maltotriose	75.7	g/100 g		

ANALYSES SENSORIELLES				
(2) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE - 2014/63/UE ainsi que sur la littérature existante et sur les cahiers des charges spécifiques aux appellations florales.				
Analyse	Résultat	Unité	Spécifications	Conformité
Analyses sensorielles (2)				
Description méthode:Analyse sensorielle (MI)				
Texture	liquide			
Odeur	florale Subtile			
Saveur	Florale suave Subtile			

LEGENDE : (*s) analyse sous-traitée, (*a) analyse et déclaration de conformité couvertes par l'accréditation COFRAC, (MI) Méthode interne, LOD (limit of detection) Limite de détection, LOQ (limit of quantification) Limite de quantification
ND : Non détecté ou Absence pour les résultats d'analyses microbiologiques NA : Non analysé



Accréditation ESSAIS n°1-7001
Portée d'accréditation disponible sur www.cofrac.fr

Votre référence : ACACIA-MAR-26 - miel d'acacia - Martignas sur Jalles 33127

Echantillon : G00194137002

ANALYSES SENSORIELLES				
(2) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE - 2014/63/UE ainsi que sur la littérature existante et sur les cahiers des charges spécifiques aux appellations florales.				
Analyse	Résultat	Unité	Spécifications	Conformité
Analyses sensorielles (2)				
Description méthode:Analyse sensorielle (MI)				
Profil organoleptique	Typique		Typique	

ANALYSES MICROSCOPIQUES			
(2) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE - 2014/63/UE ainsi que sur la littérature existante et sur les cahiers des charges spécifiques aux appellations florales.			
Analyse	Résultat	Spécifications	Conformité
Analyse pollinique quantitative (2)			
Description méthode : Microscopie - Gamme de mesure comprise entre 9% et 93% (MI) (*a)			
Densité	Faible		
Pollen d'intérêt	Robinia pseudo-acacia (Robinier faux-acacia)		
Pourcentage pollen intérêt (%)	27 (+/-24%)	x > 20	■
Pollens identifiés	Frangula alnus (Bourdaine) (13%) (+/-24%)		
Pollens rares < 9%	Acer (Erable) Aesculus (Marronnier) Apiaceae (Apiacées) Asteraceae type T (Asteracées type T) Caesalpiniaceae (Caesalpiniacées) Salix (Saule) Type Rubus (Type Ronce) Ilex (Houx)		
Pollens non nectarifères	Quercus (Chêne) Sambucus (Sureau) Betulaceae (Betulacées) Pinaceae (Pinacées) Rumex (Rumex) Papaveraceae (Papavéracées)		
Autres composants			
Description méthode : Microscopie (MI)			
Autres composants	/		
Appellation florale			
Appellation florale	Le spectre pollinique analysé associé aux résultats des analyses de caractérisation de l'appellation est compatible avec une dénomination «miel d'acacia», d'après la directive européenne 2001/110/UE, article 2(2b) en référence à Neue Spezifikationen für Trachthonige de Gudrun Beckh und Gregor Camps.		
Appellation géographique			
Appellation géographique	Le spectre analysé est compatible avec une déclaration d'origine France.		

Avis et interprétations des résultats de l'échantillon :	L'échantillon analysé répond aux exigences du règlement du concours ADA NA.
--	---