



Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole
C.E.T.A.M. • Lorraine
 Centre d'Etudes Techniques Apicoles de Moselle

Adresse postale : 1a, rue Jean-Baptiste de la Salle • 57310 GUÉNANGE
 Téléphone : 33 (0)3 82 82 68 22 • Télécopie : 33 (0)3 82 50 83 18
<http://www.cetam.info> • E-mail : cetam@cetam.info

N° SIRET 419 714 571 00017 • C.C.P. STRASBOURG 2 927 97 T • N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 144 197 145 71 • Code APE 731Z

- Monsieur Paul SCHWEITZER, Directeur, Chargé de recherches
- Docteur Albert BECKER, Médecin, Faculté de Médecine de Lyon, Président du C.E.T.A.M.
- Docteur Bernard DORY, Pharmacien biologiste, Faculté de Pharmacie de NANCY

**Rapport
 d'analyses n° R 180840**

Vos références: Ville des Abymes
 Analyses: Humidité, HMF, sensorielle, pollinique qualitative

Renseignements sur l'origine du miel:

RÉCOLTE: Date: Lieu: Altitude (m): ***

Analyse sensorielle

Structure Liquide
 COULEUR: Ambré foncé
 ODEUR: Assez faible, légèrement fruité
 SAVEUR: Complexe, fruité, acidulé, légère astringence, persistant

1° PHYSICO-CHIMIE de base

		Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Humidité (= E)	17,7%	Réfractométrie	En général ≤20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère callune ≤23%
Hydroxy Méthyl Furfural (HMF)	16,0 mg.Kg ⁻¹	Méthode Winckler	En général ≤40 mg/Kg (conseillé ≤ 15 en fin de 1ère année) sauf miels issus de régions tropicales ≤ 80 mg/Kg • Si 3 ≤ activité diastasique ≤ 8 - HMF ≤ 15 mg/Kg
Conductivité électrique	μS.cm ⁻¹	Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E.	En général ≤ 800 μS.cm ⁻¹ pour les miels de nectar et ≥ 800 μS.cm ⁻¹ pour les miels de miellat • En pratique nombreuses exceptions selon l'origine botanique des miels
Coloration	mm Pfund	Colorimètre automatique	Pas de valeurs légales pour la couleur - valeurs conseillées pour certains miels monofloraux
Acidimétrie			
pH initial		Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E. • pH d'une solution de miel à 10% • Titrage au point d'équivalence	Pas de valeurs légales pour le pH initial et le pH équivalent - valeurs particulières pour certains miels monofloraux
pH équivalent			
Acidité liée	mEq.Kg ⁻¹		
Lactones	mEq.Kg ⁻¹		Pas de valeurs légales pour les lactones et l'acidité totale - valeurs particulières pour certains miels monofloraux
Acidité totale	mEq.Kg ⁻¹		

R 180840

2° Palynologie	Méthode de la Commission Internationale de Botanique apicole - Identification des grains de pollen en microscopie interférentielle
Importance du culot de centrifugation: Assez important	
Nombre de grains de pollen:	<i>Uniquement en analyse pollinique quantitative</i>
Signes d'adultération: Pas de signes à l'analyse pollinique	
<i>Attention, il ne s'agit que de signes. L'absence ne signifie pas qu'il n'y a pas d'adultération. La présence implique la recherche d'adultération par d'autres méthodes</i>	
Amyloplastés: Ø	
<i>Les amyloplastés sont des grains d'amidon. Ils sont très rares dans le nectar mais très présents dans certains sirops</i>	
Éléments indicateurs de miellat: Spores, asques	
Levures: Rares, çà et là	<i>Le comptage des levures n'est effectué que sur demande spécifique</i>
Éléments divers: Quelques fibres et particules végétales	
Analyse pollinique - Les pourcentages sont des données corrigées ne prenant pas en compte les pollens des espèces anémophiles ou non nectarifères	
Pollens dominants: ≥ 45% Sapindaceæ 83%	
Pollens d'accompagnements: ≥ 16% et < 45% Ø	
Pollens minoritaires: ≥ 3% et < 16% Mimosa pudica 8%, myrthaceæ 6%	
Pollens très minoritaires ou isolés: < 3% Bidens type, asteraceæ, bursera sp, cassia sp, X...	
Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux) Arecaceæ...	

CONCLUSIONS:

Critères contrôlés conformes au Décret n° 2003- 587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214- 1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel

Appelation(s) proposées: Fleurs

Remarques particulières: Ø

Paul SCHWEITZER