

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, Charge 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

Guénange, le 29/11/2019

**Rapport
 d'analyses n° N 192162**

BEEWIZ - 225, Route de Lagardelle
 31600 EAUNES

os références: Échantillon n° 3
 Analyses: **Standard**

Renseignements sur l'origine du miel:

RÉCOLTE:

Lieu:

Altitude (m):

Aspects lors de l'analyse

Structure En voie de cristallisation
COULEUR: Ambré clair
ODEUR: Assez faible, floral
SAVEUR: Assez doux, floral

1° PHYSICO-CHIMIE de base

		Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Humidité (= E)	18,2%	Réfractométrie	En général ≤20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère callune ≤23%
Hydroxy Méthyl	2,2 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	219 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	24 mm Pfun	Colorimètre automatique	Pas de valeurs légales pour la couleur - valeurs conseillées pour certains miels monofloraux
Acidimétrie			
pH initial	3,74		
pH équivalent		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
Acidité liée	mEq.Kg ⁻¹		≤ 50 mEq.Kg ⁻¹
Lactones	mEq.Kg ⁻¹		
Acidité totale	mEq.Kg ⁻¹		Pas de valeurs légales pour les lactones et l'acidité totale - valeurs particulières pour certains miels monofloraux

N 192162

2° Palynologie		Méthode de la Commission Internationale de Botanique apicole - Identification des grains de pollen en microscopie interférentielle
Importance du culot de centrifugation: Très faible		
Nombre de grains de pollen:		Uniquement en analyse pollinique quantitative
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, ça 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 <u>données corrigées</u> ne prenant pas en compte les pollens des espèces anémophiles ou non nectarifères		
Pollens dominants: $\geq 45\%$		
Ø		
Pollens d'accompagnements: $\geq 16\%$ et $< 45\%$		
Robinia pseudacacia 38%		
Pollens minoritaires: $\geq 3\%$ et $< 16\%$		
Frangula alnus 11%, ilex aquifolium 11%, rubus sp 8%, trifolium repens 5%, brassicaceæ 5%, apiaceæ 4%		
Pollens très minoritaires ou isolés: $< 3\%$		
Genista type, prunus/pyrus, salix sp, X...		
Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux)		
Quercus sp 7%, rumex sp 5%...		

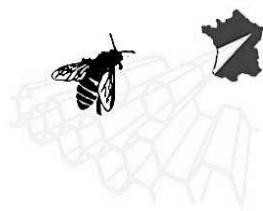
CONCLUSIONS:

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

Appellation(s) proposées: "Acacia"

Remarques particulières: Ø

Paul SCHWEITZER



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, Charge 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

Guénange, le 29/11/2019

Rapport
d'analyses n° N 192161

BEEWIZ - 225, Route de Lagardelle
 31600 EAUNES

os références: 3 - Acacia 01/08/2021

Analyses: **Standard**

Renseignements sur l'origine du miel:

RÉCOLTE:

en 2019

Lieu: Gironde

Altitude (m):

Aspects lors de l'analyse

Structure En voie de cristallisation

COULEUR: Ambré clair

ODEUR: Assez faible, floral

SAVEUR: Assez doux, floral

1° PHYSICO-CHIMIE de base

		Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Humidité (= E)	17,8%	Réfractométrie	En général ≤20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère callune ≤23%
Hydroxy Méthyl	0,9 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	199 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	23 mm Pfun	Colorimètre automatique	Pas de valeurs légales pour la couleur - valeurs conseillées pour certains miels monofloraux
Acidimétrie			
pH initial	3,69		
pH équivalent		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
Acidité liée	mEq.Kg ⁻¹		≤ 50 mEq.Kg ⁻¹
Lactones	mEq.Kg ⁻¹		
Acidité totale	mEq.Kg ⁻¹		Pas de valeurs légales pour les lactones et l'acidité totale - valeurs particulières pour certains miels monofloraux

N 192161

2° Palynologie		Méthode de la Commission Internationale de Botanique apicole - Identification des grains de pollen en microscopie interférentielle
Importance du culot de centrifugation: Assez faible		
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>		
Amyloplast: Ø		
<i>Les amyloplast 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, ça 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 <u>données corrigées</u> ne prenant pas en compte les pollens des espèces anémophiles ou non nectarifères		
Pollens dominants: ≥ 45% Castanea sativa 53%		
Pollens d'accompagnements: ≥ 16% et < 45% Ilex aquifolium 22%		
Pollens minoritaires: ≥ 3% et < 16% Robinia pseudacacia 15%		
Pollens très minoritaires ou isolés: < 3% Acer sp, prunus/pyrus, apiaceæ, salix sp, trifolium sp, cornus sanguinea, salix sp...		
Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux) Quercus sp 6%, papaver sp3%, rumex sp, pinus sp...		

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

Appellation(s) proposées: "Acacia"

Remarques particulières: Ø

Paul SCHWEITZER



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, Charge 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

Guénange, le 26/11/2018

Rapport
d'analyses n° R 181222

BEEWIZ - 225, Route de Lagardelle
 31600 EAUNES

Vos références: DLUO 30/09/2020

Analyses: **Standard**

Renseignements sur l'origine du miel:

RÉCOLTE:

Date: en 2018

Lieu: LANDES

Altitude (m): 0

Analyse sensorielle

Structure Liquide

COULEUR: Clair

ODEUR: Assez faible, floral

SAVEUR: Assez doux, floral

1° PHYSICO-CHIMIE de base

			Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Humidité (= E)	18,8%		Réfractométrie	En général ≤20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère callune ≤23%
Hydroxy Méthyl Furfural (HMF)	5,2	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	192	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	3,61			
pH équivalent				
Acidité liée		mEq.Kg ⁻¹	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
Lactones		mEq.Kg ⁻¹		≤ 50 mEq.Kg ⁻¹
Acidité totale		mEq.Kg ⁻¹		Pas de valeurs légales pour les lactones et l'acidité totale - valeurs particulières pour certains miels monofloraux

R 181222

2° Palynologie		Méthode de la Commission Internationale de Botanique apicole - Identification des grains de pollen en microscopie interférentielle
Importance du culot de centrifugation: Assez faible		
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: Assez nombreuses, en répartition aléatoire sans multiplication		<i>Le comptage des levures n'est effectué que sur demande spécifique</i>
Éléments divers: Quelques fibres et particules végétales, sédiment fin important		
Analyse pollinique - Les pourcentages sont des <u>données corrigées</u> ne prenant pas en compte les pollens des espèces anémophiles ou non nectarifères		
Pollens dominants: ≥ 45% Ø		
Pollens d'accompagnements: ≥ 16% et < 45% Robinia pseudacacia 41%, castanea sativa 19%		
Pollens minoritaires: ≥ 3% et < 16% Alliaceæ 11%, trifolium repens 8%, rubus sp 7%, brassica napus 4%		
Pollens très minoritaires ou isolés: < 3% Cornus sanguinea, frangula alnus, rosmarinus officinalis, centaurea cyanus, X...		
Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux) Quercus sp 13%, pinaceæ...		

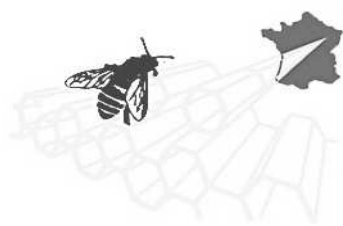
CONCLUSIONS:

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: "Acacia"

Remarques particulières: Ø

Paul SCHWEITZER



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, Charge 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

Guénange, le 27/11/2018

Rapport
d'analyses n° R 181719

BEEWIZ - 225, Route de Lagardelle
 31600 EAUNES

Vos références: Acacia - N°1
Analyses: Standard

Renseignements sur l'origine du miel:

RÉCOLTE: Date: en 2018 Lieu: Drôme Altitude (m): 0

Analyse sensorielle

Structure Liquide
COULEUR: Clair
ODEUR: Assez faible, floral
SAVEUR: Assez doux, floral

1° PHYSICO-CHIMIE de base

			Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Humidité (= E)	16,6%		Réfractométrie	En général ≤20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère callune ≤23%
Hydroxy Méthyl Furfural (HMF)	5,3	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	165	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	1	mm Pfund	Colorimètre automatique	Pas de valeurs légales pour la couleur - valeurs conseillées pour certains miels monofloraux
Acidimétrie				
pH initial	4,15			
pH équivalent				
Acidité liée		mEq.Kg ⁻¹	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
Lactones		mEq.Kg ⁻¹		≤ 50 mEq.Kg ⁻¹
Acidité totale		mEq.Kg ⁻¹		Pas de valeurs légales pour les lactones et l'acidité totale - valeurs particulières pour certains miels monofloraux

R 181719

2° Palynologie		Méthode de la Commission Internationale de Botanique apicole - Identification des grains de pollen en microscopie interférentielle
Importance du culot de centrifugation: Faible		
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 <u>données corrigées</u> ne prenant pas en compte les pollens des espèces anémophiles ou non nectarifères		
Pollens dominants: ≥ 45% Robinia pseudacacia 47%		
Pollens d'accompagnements: ≥ 16% et < 45% Brassica napus 22%, prunus/pyrus 19%		
Pollens minoritaires: ≥ 3% et < 16% Ø		
Pollens très minoritaires ou isolés: < 3% Lotus sp, rubus sp, brassicaceæ, salix sp, cornus sanguinea, crataegus sp...		
Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux) Poaceæ, pinaceæ...		

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: "Acacia"

Remarques particulières: Ø

Paul SCHWEITZER