



C.E.T.A.M. • Lorraine
Centre d'Etudes Techniques Apicoles de Moselle

Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole

1a, rue Jean-Baptiste de la Salle • 57310 GUÉNANGE
 Téléphone : 33 (0)3 82 82 68 22

<http://cetam.fr/site/> • E-mail: info@cetam.fr

N° SIRET 419 714 571 00017

• Paul SCHWEITZER, Directeur, Chargé de recherches

Guénange, le 23/01/2023

Rapport
d'analyses n° B 224070

vallée doan

os références: Jujubier
Analyses:

Renseignements sur l'origine du miel:
RÉCOLTE: en novembre 2022 **Lieu:** HADRAMAOUT - YEMEN **Altitude (m):**

Examen organoleptique
Structure Liquide épais
COULEUR: Ambré moyen
ODEUR: Assez puissant, complexe, fruité
SAVEUR: Complexe, fruité, acidulé, assez persistant

1° PHYSICO-CHIMIE de base		Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Humidité (= E)	15,3%	Réfractométrie	En général ≤20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère callune ≤23%
Hydroxy Méthyl Furfural (HMF)	0,0 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	1186 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	55 mm Pfun	Colorimètre automatique	Pas de valeurs légales pour la couleur - valeurs conseillées pour certains miels monofloraux
Acidimétrie			
pH initial	6,04		
pH équivalent		Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E. • pH d'une solution de miel à 10% •	Pas de valeurs légales pour le pH initial et le pH équivalent - valeurs particulières pour certains miels monofloraux
Acidité liée	mEq.Kg⁻¹	Titration au point d'équivalence	≤ 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

B 224070

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, çà et là	<small>Le comptage des levures n'est effectué que sur demande spécifique</small>
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: $\geq 45\%$ Ziziphus sp 71%	
Pollens d'accompagnements: $\geq 16\%$ et $< 45\%$ Ø	
Pollens minoritaires: $\geq 3\%$ et $< 16\%$ Cassia sp 12%, asteraceae 3%	
Pollens très minoritaires ou isolés: $< 3\%$ Tribulus terrestris, X...	
Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux) Poaceae 4%, chenopodiaceae...	

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 (*)

(*) La conformité n'est certifiée que pour les critères qui ont été contrôlés.

Appellation(s) proposées: Jujubier (Yémen)
Remarques particulières: Ø


vallée doan

Paul SCHWEITZER