



• Paul SCHWEITZER, Directeur, Chargé de recherches •

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

Guénange, le 19/03/2025

**Rapport
d'analyses n° M 250190**

os références: Jujubier
Analyses: Standard

Renseignements sur l'origine du miel:

RÉCOLTE:

Lieu: Pakistan

Altitude (m):

Examen organoleptique

Structure Liquide

COULEUR: Ambré foncé

ODEUR: Puissance moyenne, complexe, fruité

SAVEUR: Complexe, très fruité, acidulé, persistant

1° PHYSICO-CHIMIE de

	Méthodes	Valeurs légales et conseillées
Humidité (= E) 16,2%	Réfractométrie	En général ≤20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère callune ≤23% En
Hydroxy Méthyl Furfural (HMF) 0,1	Méthode Winckler	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 886	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 74	Colorimètre automatique	Pas de valeurs légales pour la couleur - valeurs conseillées pour certains miels monofloraux
Acidimétrie		
pH initial 5,92		
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	Titration au point d'équivalence	≤ 50 mEq.Kg ⁻¹
Lactones		
Acidité totale		Pas de valeurs légales pour les lactones et l'acidité totale - valeurs particulières pour certains miels monofloraux

Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole • CETAM Lorraine

La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale (2 pages)

M 250190

2° Palynologie	Méthode de la Commission Internationale de Botanique apicole - Identification des grains de pollen en microscopie interférentielle	
de du culot de centrifugation: 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		<i>Le comptage des levures n'est effectué que sur demande spécifique</i>
Éléments divers: Assez nombreuses fibres et petites 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%		
Asteraceæ type artemisia 71%		
Pollens d'accompagnements: ≥ 16% et < 45%		
Ø		
Pollens minoritaires: ≥ 3% et < 16%		
Ziziphus sp 11%, xanthium sp 8%, cassia sp 4%		
Pollens très minoritaires ou isolés: < 3%		
Myrtaceæ, acacia sp, X...		
Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux)		
Poaceæ 28%, zea mays...		

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 (Pakistan)

Remarques particulières: Ø

Paul SCHWEITZER