

## Laboratoire habilité par l'INAO

Dossier : G00017314  
 Type de produit : MIEL  
 Enregistré le : 06/06/2023

ATOKIAN LISA  
 20 RUE HENRI PASCHKE  
 06400 CANNES  
 France

Votre référence : 230521.2 - Miel de Cannes mai 2023 - Cannes 06400

Echantillon : G00129285001

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.

| Analyse   | Résultat      | Unité | Spécifications | Conformité |
|---|---------------|-------|----------------|------------|
| <b>Taux d'humidité (2)</b>  |               |       |                |            |
| <i>Description méthode: RÉFRACTOMÉTRIE À 20°C - ETENDUE DE MESURE: 14 À 22.2% (MI) (*a)</i> |               |       |                |            |
| Humidité  | 16.30 (+/-2%) | %     | x <= 20        | ■          |

#### Couleur

*Description méthode: LOVIBOND (MI)*

|         |    |             |  |  |
|---------|----|-------------|--|--|
| Couleur | 45 | mm<br>Pfund |  |  |
|---------|----|-------------|--|--|

### 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 |
|--|--|-------|----------------|------------|
| <b>Analyses sensorielles (2)</b>                     |  |       |                |            |
| <i>Description méthode: ANALYSE SENSORIELLE (MI)</i> |  |       |                |            |
| Texture  | en voie de cristallisation   |       |                |            |
| Odeur  | Végétale et légèrement florale<br>de type fleurs séchées<br>Fruitée, de type fruits cuits<br>Intensité moyenne<br>Persistance courte |       |                |            |
| Saveur   | Fruitée, de type fruits cuits<br>Sucrosité assez élevée<br>Intensité moyenne<br>Persistance moyenne                                  |       |                |            |
| Profil organoleptique                                | Typique  |       | Typique        | ■          |



Votre référence : 230521.2 - Miel de Cannes mai 2023 - Cannes 06400

Echantillon : G00129285001

## ANALYSES MICROSCOPIQUES

| Analyse  | Résultat   | Spécifications | Conformité |
|--|--|----------------|------------|
| <b>Analyse pollinique qualitative</b>              |  |                |            |
| <i>Description méthode : Microscopie (MI) (*a)</i> |  |                |            |
| Densité  | Moyenne  |                |            |
| Pollens > 45%                                      | /  |                |            |
| Pollens 15 << 45%                                  | Quercus (Chêne)<br>Arecaceae (Arecacées)   |                |            |
| Pollens < 15%                                      | Acer (Erable)<br>Buxus (Buis)<br>Cistaceae (Cistacées)<br>Citrus (Citronnier)<br>Cupressus (Cyprès)<br>Lamiaceae (Lamiacées)<br>Lauraceae (Lauracées)<br>Malvaceae (Malvacées)<br>Mimosaceae type Polyade (Mimosacées type Polyade)<br>Myrtaceae (Myrtacées)<br>Pinus (Pin)<br>Pollens non identifiés<br>Rosaceae (Rosacées)<br>Tamaris (Tamaris)<br>Trifolium repens (Trèfle blanc)<br>Type Genista (Type Genêt)<br>Verbasicum (Molène)<br>Crataegus (Aubépine) |                |            |
| <b>Autres composants</b>                           |  |                |            |
| <i>Description méthode : Microscopie (MI)</i>      |  |                |            |
| Autres composants                                  | /  |                |            |
| <b>Appellation florale</b>                         |  |                |            |
| Appellation florale                                | Le spectre analysé associé à l'examen sensoriel correspond à un miel de fleurs.  |                |            |
| <b>Appellation géographique</b>                    |  |                |            |
| Appellation géographique                           | Le spectre analysé est compatible avec une origine France.   |                |            |

Dossier revu et approuvé par : Régine LURDOS

signataire des rapports d'analyses externes

22/06/2023

Les conclusions ne font pas partie de la portée d'accréditation COFRAC.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.

Les résultats d'analyses ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse, tel qu'il a été reçu, et les déterminations présentées.

Toutes les informations fournies par le client relèvent de sa responsabilité.

Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la référence à l'accréditation du laboratoire AB LABO, à l'exception de la reproduction de ce rapport d'analyse sous la forme de fac-similé photographique intégral. Le laboratoire AB LABO prendra toute action appropriée en cas d'usage erroné.



Domaine Saint-Georges - Chemin de Berdoulou - 64290 Gan - FRANCE

TEL : +33(0)5 59 21 91 34 - contact@ab-labo.com

www.ab-labo.com

LEGENDE : (\*s) analyse sous-traitée, (\*a) analyse couverte 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



Conforme



Non conforme

En cas d'absence de réglementation disponible, aucune déclaration de conformité n'est apposée.



Accréditation ESSAIS n°1-7001

Portée d'accréditation

disponible

sur www.cofrac.fr

## Laboratory authorized by INAO

File : G00017314  
 Type of product : MIEL  
 Registered on : 06/06/2023

ATOKIAN LISA  
 20 RUE HENRI PASCHKE  
 06400 CANNES  
 France

Your reference: 230521.2 - Miel de Cannes mai 2023 - Cannes 06400

Sample : G00129285001

Status at the reception : Packaging in the accordance with the laboratory requirements

### PHYSICOCHEMICAL ANALYSIS

(2) The declaration of conformity is based on Directive 2001/110/EC, Directive 2014/63/EU as well as on existing literature and the specific specifications of the floral designations.

| <u>Analysis</u>   | <u>Result</u> | <u>Unit</u> | <u>Specifications</u> | <u>Compliance</u> |
|---|---------------|-------------|-----------------------|-------------------|
| <b>Moisture content (2)</b>   |               |             |                       |                   |
| <i>Description method: REFRACTOMETRY AT 20°C - MEASUREMENT RANGE: 14 TO 22.2% (IM) (*a)</i> |               |             |                       |                   |
| Moisture  | 16.30 (+/-2%) | %           | x <= 20               | ■                 |

#### Color

*Description method: LOVIBOND (IM)*

|       |    |             |  |  |
|-------|----|-------------|--|--|
| Color | 45 | mm<br>Pfund |  |  |
|-------|----|-------------|--|--|

### SENSORIAL ANALYSIS

(2) The declaration of conformity is based on Directive 2001/110/EC, Directive 2014/63/EU as well as on existing literature and the specific specifications of the floral designations.

| <u>Analysis</u>                                    | <u>Result</u>   | <u>Unit</u> | <u>Specifications</u> | <u>Compliance</u> |
|--|---|-------------|-----------------------|-------------------|
| <b>Sensorial analysis (2)</b>                      |   |             |                       |                   |
| <i>Description method: SENSORIAL ANALYSIS (IM)</i> |   |             |                       |                   |
| Texture  | crystallizing   |             |                       |                   |
| Smell  | Vegetal and slightly floral -<br>dried flower-type<br>Fruity - baked fruit-type<br>Average intensity<br>Short persistence |             |                       |                   |
| Taste  | Fruity - baked fruit-type<br>Rather high sweetness<br>Average intensity<br>Average persistence                            |             |                       |                   |
| Organoleptic profile                               | Typical   |             | Typical               | ■                 |

Your reference: 230521.2 - Miel de Cannes mai 2023 - Cannes 06400

Sample : G00129285001

## MICROSCOPIC ANALYSIS

| <u>Analysis name</u>                             | <u>Result</u>  | <u>Specifications</u> | <u>Quality</u> |
|--|--|-----------------------|----------------|
| <b>Qualitative pollen analysis</b>               |  |                       |                |
| <i>Method description : Microscopy (IM) (*a)</i> |  |                       |                |
| Density  | mean   |                       |                |
| Pollen > 45%                                     | /  |                       |                |
| Pollen 15 << 45%                                 | Quercus<br>Arecaceae   |                       |                |
| Pollen < 15%                                     | Acer<br>Buxus<br>Cistaceae<br>Citrus<br>Cupressus<br>Lamiaceae<br>Lauraceae<br>Malvaceae<br>Mimosaceae type Polyade<br>Myrtaceae<br>Pinus<br>Pollens non identifiés<br>Rosaceae<br>Tamaris<br>Trifolium repens<br>Type Genista<br>Verbascum<br>Crataegus |                       |                |
| <b>Others constituents</b>                       |  |                       |                |
| <i>Method description : Microscopy (IM)</i>      |  |                       |                |
| Others constituents                              | /  |                       |                |
| <b>Botanical origin</b>                          |  |                       |                |
| Botanical origin                                 | The analyzed spectrum, along with the sensory examination, corresponds to polyfloral honey.  |                       |                |
| <b>Geographical origin</b>                       |  |                       |                |
| Geographical origin                              | The analyzed spectrum is compatible with a French origin.  |                       |                |

File reviewed and approved by Régine LURDOS

signatory of the external analysis reports

06/22/2023

The conclusions are not part of COFRAC accreditation's scope.

To declare the specification's compliance, the uncertainty associated with the results wasn't take into account.

Analysis results are only related to the sample submitted for analysis, as received, and determinations submitted.

All information provided by the customer is his responsibility.

Customers are not authorized to use the reference to AB LABO's laboratory accreditation, excepted the reproduction of this analysis report in the form of a full photographic facsimile. AB LABO's laboratory will take all appropriate action in the event of incorrect use.



Domaine Saint-Georges - Chemin de Berdoulou - 64290 Gan - FRANCE

TEL : +33(0)5 59 21 91 34 - contact@ab-labo.com

www.ab-labo.com

LEGEND : (\*s) sub-processed analysis, (\*a) analysis covered by COFRAC's accreditation, (MI) Internal Method,

LOD (limit of detection) Limit of detection, LOQ (limit of quantification) Limit of quantification

ND : Not detected or absent regarding microbiological test results

■ In accordance ■ Not in accordance In the absence of available regulations, no declaration of conformity is affixed.



Accreditation ESSAIS n°1-7001

Scope of accreditation

available

on www.cofrac.fr