

Laboratoire habilité par l'INAO

Dossier : G00023924
Type de produit : MIEL
Enregistré le : 26/11/2024

ATOKIAN Lisa
20 RUE HENRI PASCHKE
06400 CANNES
France

Voire référence : N° de lot 240525.3 Miel de Cannes récolte printemps - Cannes

Echantillon : G00160817001

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.

<u>Analyse</u>	<u>Résultat</u>	<u>Unité</u>	<u>Spécifications</u>	<u>Conformité</u>
Taux d'hydroxyméthylfurfural (2)				
<small>Description méthode: HPLC UV - ETENDUE DE MESURE : 2 À 100 MG/KG (MI) (*a)</small>				
Taux d'hydroxyméthylfurfural	13.21 (+/-14%)	mg/kg	x <= 40,00	■
Taux d'humidité (2)				
<small>Description méthode: RÉFRACTOMÉTRIE À 20°C - ETENDUE DE MESURE: 14 À 26% (MI) (*a)</small>				
Humidité	16.9 (+/-2%)	%	x <= 20	■
Conductivité électrique				
<small>Description méthode: CONDUCTIMÉTRIE - ETENDUE DE MESURE : 0.08 À 1.55 MS/CM - ARRÊTÉ DU 15/02/77 P.3 (*a)</small>				
Conductivité électrique	0.62 (+/-3%)	mS/cm		

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.

<u>Analyse</u>	<u>Résultat</u>	<u>Unité</u>	<u>Spécifications</u>	<u>Conformité</u>
Analyses sensorielles (2)				
<small>Description méthode: ANALYSE SENSORIELLE (MI)</small>				
Texture	crystallisée			
Odeur	végétale caramel Intensité élevée Persistance moyenne			
Saveur	Fruitée, de type fruits cuits caramel Sucrosité assez élevée Intensité forte Persistance soutenue			
Profil organoleptique	Typique		Typique	■

Voire référence : N° de lot 240525.3 Miel de Cannes récolte printemps - Cannes

Echantillon : G00160817001

ANALYSES MICROSCOPIQUES

Analyse	Résultat	Spécifications	Conformité
Analyse pollinique qualitative			
<i>Description méthode : Microscopie (MI) (*a)</i>			
Densité	Faible		
Pollens > 45%	/		
Pollens 15 << 45%	Myrtaceae (Myrtacées) Rosaceae (Rosacées)		
Pollens < 15%	Caesalpiniaceae (Caesalpiniciacées) Caprifoliaceae (Caprifoliacées) Chamaerops (Chamérops) Citrus (Citrus) Datura (Datura) Lauraceae (Lauracées) Mimosaceae type Polyade (Mimosacées type Polyade) Oleaceae (Oléacées) Parthenocissus (Vigne-vierge) Quercus (Chêne) Trifolium repens (Trèfle blanc) Cistaceae (Cistacées) Erica arborea (Bruyère arborescente) Proteaceae (Protéacées)		
Autres composants			
<i>Description méthode : Microscopie (MI)</i>			
Autres composants	densité moyenne de débris de végétaux et/ou animaux		
Appellation florale			
Appellation florale	Le spectre pollinique analysé associé aux résultats des analyses de caractérisation de l'appellation est compatible avec une dénomination "miel de fleurs", d'après la directive européenne 2001/110/UE, article 2(2b).		
Appellation géographique			
Appellation géographique	Le spectre analysé est compatible avec une déclaration d'origine région méditerranéenne France probable.		

Dossier revu et approuvé par : Régine LURDOS

signataire des rapports d'analyses

06/01/2025

Les avis et interprétations ne sont pas couverts par 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 et déclaration de conformité couvertes 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 NA : Non analysé

■ Conforme ■ Non conforme

En cas de demande spécifique du client et/ou en cas d'absence de réglementation, 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 : G00023924
 Type of product : HONEY
 Registered on : 11/26/2024

ATOKIAN Lisa
 20 RUE HENRI PASCHKE
 06400 CANNES
 France

Your reference: N° de lot 240525.3 Miel de Cannes récolte printemps - Cannes

Sample : G00160817001

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>
Hydroxymethylfurfural content (2)				
<small>Description method:HPLC UV - MEASUREMENT RANGE : 2 TO 100 MG/KG (*a)</small>				
Hydroxymethylfurfural level	13.21 (+/-14%)	mg/kg	x <= 40,00	■
Moisture content (2)				
<small>Description method:REFRACTOMETRY (IM) - MEASUREMENT RANGE : 14.4 TO 26% (*a)</small>				
Moisture	16.9 (+/-2%)	%	x <= 20	■
Electrical conductivity				
<small>Description method:CONDUCTIMÉTRIE - ETENDUE DE MESURE : 0.08 À 1.55 MS/CM - ARRÊTÉ DU 15/02/77 P.3 (*a)</small>				
Electrical conductivity	0.62 (+/-3%)	mS/cm		

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>
Sensory analysis (2)				
<small>Description method:SENSORIAL ANALYSIS (IM)</small>				
Texture	crystallized			
Smell	Vegetal caramel High intensity Average persistence			
Taste	Fruity - baked fruit-type caramel Rather high sweetness Strong intensity Sustained persistence			
Organoleptic profile	Typical		Typical	■

Your reference: N° de lot 240525.3 Miel de Cannes récolte printemps - Cannes

Sample : G00160817001

MICROSCOPIC ANALYSIS

<u>Analysis</u>	<u>Result</u>	<u>Specifications</u>	<u>Compliance</u>
Qualitative pollen analysis			
<i>Method description : Microscopy (IM) (*a)</i>			
Density	Low		
Pollen > 45%	/		
Pollen 15 << 45%	Myrtaceae Rosaceae		
Pollen < 15%	Caesalpiniaceae Caprifoliaceae Chamaerops Citrus Datura Lauraceae Mimosaceae type Polyade Oleaceae Parthenocissus Quercus Trifolium repens Cistaceae Erica arborea Proteaceae		
Others constituents			
<i>Method description : Microscopy (IM)</i>			
Others constituents	medium density of plant and/or animal debris		
Botanical origin			
Botanical origin	The analyzed pollen spectrum, and the characterization analysis results, complies with the designation "blossom honey" in accordance with the european directive 2001/110/EU, article 2(2b).		
Geographical origin			
Geographical origin	The spectrum analysed is consistent with a probable french Mediterranean region.		

Opinions and Interpretations of sample results :

Amendment's cause: translation results.

File reviewed and approved by Delphine TOUJAS

Laboratory technician signatory of the analysis reports

01/08/2025

The opinions and interpretations are not covered by the scope of COFRAC accreditation.

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 and declaration of conformity 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 NA : Not analyzed



Accreditation ESSAIS n°1-7001
Scope of accreditation available
on www.cofrac.fr

■ In accordance ■ Not in accordance

No declaration of conformity is affixed in the event of a specific customer request and/or in the absence of regulations.