

Fournisseur : LE COMPTOIR DU MIEL SAS 1047 route du péage 74430 St jean d'Aulps

RC Thonon-les bains : 844 679 480

Tel : +33 450 721 306 Port : +33 623 116 682. +33 (0) 662 104 502

INFORMATION FICHE TECHNIQUE

Dénomination du produit : Miel de Lavande de France Lot FO0625/v12-24

Français : Miel de lavande de France

English: Lavender honey from France

Ingredients : Miel, Honey

Analyse en date du 04/09/2025

HMF- : 14.5

L'HMF est un composé chimique issu de la dégradation du fructose (sucre). Nul au départ, sa concentration va augmenter dans le temps et avec la température. La teneur en HMF reflète donc l'âge et le passé thermique du miel. Un miel naturel, récolté sans chauffage particulier, ne contient pas plus de 5 mg d'HMF par kg. Durant le stockage du miel (à température ambiante), la concentration en HMF peut augmenter d'environ 5 à 10 mg/kg par an.

Humidité 16.3

L'humidité est une des caractéristiques les plus importantes du miel, car elle joue un rôle primordial dans sa qualité et sa conservation. Elle intervient dans la viscosité, la cristallisation, la saveur et la fermentation du miel.

Les normes légales admettent un miel jusqu'à 20% mais seuls les miels dont l'humidité est inférieure à 18% se conservent bien. Trop sec (< 16,5 %), le miel ne libère plus ses arômes de façon optimale. Il colle en bouche et assèche toute votre salive.

Diastase : 14.1

Elles sont très sensibles à la chaleur et au vieillissement. Elles donnent une information plus précise que le HMF sur les chocs thermiques subis par le miel. La diastase résiste mieux à la température que la saccharase.

Ces données renseignent sur le bon traitement du miel et sa fraîcheur. L'indice de saccharase **devrait être supérieur à 10**, celui de l'amylase/diastase supérieur à 8

Ph : 3.6

Le pH caractérise l'acidité ou la basicité d'un produit (le miel est toujours acide). Il influence fortement la vitesse de dégradation des sucres et des enzymes : elle est plus rapide pour un pH faible (3,5-4,0) que pour un pH élevé (4,0-5,0). Le pH se situe entre 3,5 et 4,5 pour les miels de nectar et entre 4,5 et 5,5 pour un miel de miellat. Les miels acides (ronces, phacélie...) vont se dégrader rapidement.

Acidité libre : 27

L'acidité libre dans le miel est non seulement celle que nous percevons en bouche, mais son dosage permet également de déterminer sa possible altération dans le temps. En effet, si un miel possède plus de 50 mEq/Kg d'acidité libre, cela traduit une altération du miel.

Fructose : 40.3

Glucose 34.8

Ratio fructose/glucose : 1.16

Fructose + glucose : 75.2

Le rapport entre le glucose et le fructose est important car il détermine la vitesse de cristallisation du miel et sa stabilité. Si ce rapport n'est pas équilibré ($F/G > 1,1$), la cristallisation pourra être plus grossière et une double phase risque d'apparaître en cas d'élévation de la température.

PROLINE : 659

Conclusion : Conclusion :

Les valeurs déterminées sont conformes aux exigences de l'annexe II de la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel.

La teneur en proline déterminée se situe dans la plage du miel naturel (≥ 180 mg/kg).

Déconseillé aux personnes allergiques aux produits de la ruche.

Déconseillé aux enfants de moins de 1 an

Pour une conservation optimale, garder au sec et à l'abri de la lumière.