

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

**RC Thonon-les bains : 844 679 480**

**Mobile : +33 (0) 623 116 682 +33 (0) 662 104 502**

## **INFORMATION FICHE TECHNIQUE**

**Dénomination du produit : Miel de fleurs de Cuba Lot NOR P24/0325**

**Français :** Miel de fleurs de Cuba

**English:** Flowers from Cuba

**Ingredients:** Miel, Honey

**Analyse en date du 09/02/2025**

**Sucres:**

**Fructose : 38.2**

**Glucose : 30.8**

**F/G : 1.24**

Glucose et fructose dont le pourcentage l'un par rapport à l'autre varie. Il conditionne la cristallisation

Si le rapport F/G est supérieur à 1, la cristallisation sera lente (acacia, châtaigniers, riches en fructose).

Si le rapport F/G est inférieur à 1, la cristallisation sera rapide (colza, plus ou moins 48% de glucose).

C'est la richesse en glucose qui accélère la cristallisation. D'autres facteurs entrent aussi en jeu, la teneur en eau, la température.

**HMF : 12.8**

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: 18.8**

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 inférieur 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.

**Enzymes :**

**Diastases : 24.50**

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

**Acidité : 14.4**

**PH : 4.5**

**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.

**Conductivité électrique : 0.57**

La mesure de la conductivité (propriété d'un corps à permettre le passage du courant) donne de précieux renseignements sur l'origine botanique et permet notamment de différencier les miels de fleurs des miels de miellat. Le miel de miellat, miel fabriqué à partir d'une substance élaborée par les pucerons grâce à la sève des végétaux, a une conductivité plus élevée (>0,8 mS/cm) qu'un miel de nectar (0,15 – 0,3 mS/cm). Certains miels de fleurs possèdent cependant une conductivité plus élevée (pissenlit, bruyère).

**L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés**

**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.**