

Fournisseur : SARL Le comptoir du Miel 1047 route du péage 74430 St Jean d'Aulps

RC Thonon-les bains : 8447948000

Siret 844794800000021

Port : +33 623 116 682

INFORMATION FICHE TECHNIQUE

Dénomination du produit : **Miel de Manuka 25 + MGO 830+ Récolte 2025**

N° de lot : **API0825/NZN830MG-DM**

Français : **Miel de Manuka Indice 25+ MGO 830+**

English: **Manuka Honey Indice 25+ MGO 830+**

Ingredients: Miel

Pollen :

Manuka/kanuka (Leptospermum/Kunzea)‡ : **% 87.4**

Palynological Classification‡ Manuka/Kanuka Monofloral Honey

Manuka Honey Analysis

Dihydroxyacetone mg/kg : 1,700

(DHA)

5-Hydroxymethylfurfural mg/kg 14.7

(HMF)

Methylglyoxal mg/kg: 856

(MGO)

Non Peroxide Activity % Phenol Equivalent: 20.4

Explications des différents indices :

MGO™	NPA™	UMF™	IAA™
83+	5.6	5+	5+
263+	10	10+	10+
354+	12	12+	12+
514+	15	15+	15+
692+	18	18+	18+
829+	20	20+	20

MGO (*Methylglyoxal*) : c'est le composant permettant l'activité anti-bactériologique. Cet indice exprime la quantité de Méthylglyoxal par kilogramme de miel. Par exemple un miel de Manuka possédant les caractéristiques de 200mg/kg sera représenté par MGO 200+.

[Manuka Health](#) est propriétaire du [design MGO](#).

- **NPA** (*Non Peroxide Activity*) : l'activité non peroxydique. Cette échelle se compare à un classique désinfectant phénolique. Plus l'activité est puissante pour détruire les **bactéries** plus le **cercle d'inhibition** autour du **miel** sera important. Une solution au phénol par exemple de 10 % équivaldra à un miel étiqueté NPA +10. Depuis le 1er avril 2020 il s'agit d'une marque européenne déposée par [Rastenberger GmbH](#).
- **UMF** (*Unique Manuka Factor*) : c'est la plus répandue. Elle est due à une association Néo-Zélandaise ayant pour but de promouvoir le miel de **Manuka localement et sur les marchés étrangers**. A la base, ce fut l'échelle créée par Peter Molan.

Les adhérents (apiculteurs) Néo-zélandais payent un droit d'entrée et possèdent la possibilité d'utiliser le logo UMF+. Il s'agit d'un gage de qualité pour le consommateur car l'institution est réputée sérieuse et teste régulièrement ses miels.

L'échelle est appliquée de la même manière que le NPA (% de solution phénol).

Le DHA (*dihydroxyacetone*) est un **composant unique** de la fleur de l'arbre Manuka ([Leptospermum Scoparium](#)). Avec un taux très élevé après la récolte du miel, cette molécule présente dans le nectar **se transforme par réaction chimique en MGO**.

Au départ, le DHA **n'est pas antibactérien** mais **le devient lors de la période de stockage**.

Il est à rappeler que tout miel est antibactérien grâce à "**l'activité peroxydique**" ([enzyme transformant le glucose en peroxyde d'hydrogène](#)). Parallèlement la conversion DHA => MGO est uniquement liée à la fleur de Manuka et est appelée "**activité non-peroxydique**".

Pour une meilleure conservation, garder à l'abri de la lumière, de l'humidité à température inférieure à 13°.

Déconseillé aux personnes allergiques aux produits de la ruche.