

CIL 46 : Miel – analyses physico-chimiques et sensorielles
Descriptif du programme :

- Circuit créé en 2001
- **80 participants de 35 pays**
- **CIL accréditée par le COFRAC**
- 5 essais par campagne
- Le délai d'analyse est fixé à 4 semaines
- Les échantillons sont envoyés par transporteur express le 15 de chaque mois.


Planning :

DATE	CODE	MATRICE	VOLUME
Septembre	0146	Miel (physico-chimie / microscopie / sensoriel)	300 g
Novembre	0146	Miel (physico-chimie / microscopie / sensoriel)	300 g
Janvier	0146	Miel (physico-chimie / microscopie / sensoriel)	300 g
Mars	0146	Miel (physico-chimie / microscopie / sensoriel)	300 g
	0246	Miel (dégustation)	100 g
Mai	0146	Miel (physico-chimie / microscopie / sensoriel)	300 g
	0246	Miel (dégustation)	100 g

PARAMETRES	
0146	<p>Analyses physico-chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acidité • Acide citrique • Activité diastasique • Cendres^{NA} • Conductivité électrique • Ethanol • Glycérol^{NA} • Hydroxyméthylfurfural (HMF) • Indice de Pfund • Indice de saccharase^{NA} • Proline • Humidité réflectométrique • Sucres: fructose, glucose, ratio fructose / glucose ^{NA}, saccharose, maltose, mannose^{NA}, melezitose, erlose, turanose, tréhalose, isomaltose^{NA}, palatinose^{NA}, raffinose^{NA}, panose^{NA}, maltotriose^{NA} • Solides insolubles ^{NA}, Na, K, Ca, P, Mg, Fe, Zn, Mn, Pb^{NA}, Cr, Cd^{NA} et Cu • Alcaloïdes pyrrolizidiniques ^{NA}: Echimidine^{NA}, Echimidine-N-oxyde^{NA}, Heliotrine^{NA}, Heliotrine-N-oxyde ^{NA}, Lasiocarpine^{NA}, Lasiocarpine-N-oxyde^{NA}, Lycopsamine^{NA}, Lycopsamine-N-oxyde^{NA}, Monocrotaline^{NA}, Monocrotaline-N-oxyde ^{NA}, Retrorsine^{NA}, Retrorsine-N-oxyde^{NA}, Senecionine^{NA}, Senecionine-N-oxyde^{NA}, Seneciphylline^{NA}, Seneciphylline-N-oxyde^{NA}, Senkirkine^{NA}, Trichodesmine^{NA} <p>Analyses microscopiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pollens d'accompagnement • Pollens principaux • Pollens isolés significatifs • Pollens isolés rares • Analyse quantitative du pollen • Présence de levures et moisissures <p>Analyses sensorielles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arôme : Animal, Aromatique, Chimique, Floral, Fruité, Végétal, Chaud • Goût : Acidité, Amertume, Sucrosité • Odeur : Animal, Aromatique, Chimique, Odeur exogène, Floral, Fruité, Végétal, Chaud <p>Authenticité du miel^{NA} :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¹³C totalité du miel - ¹³C protéines - Sucre C4 - Conclusion ^{NA} <p>Identification :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origine florale • Origine géographique
0246	<p>Analyses sensorielles / dégustation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arôme : Animal, Aromatique, Chaud, Chimique, Floral, Fruité, Végétal, Arôme exogène • Goût : Acidité, Amertume, Sucrosité • Odeur : Animal, Aromatique, Chaud, Chimique, Odeur exogène, Floral, Fruité, Végétal <p>Correspondance appellation/ analyse^{NA}</p>

NA *: Non accrédité

Ce calendrier vous est proposé à titre informatif. Il peut être soumis à des changements pour des raisons techniques. Pour connaître les dates exactes d'échéance et les paramètres pour chaque essai, référez-vous à votre espace adhérent sur www.bipea.org