

CIL 46a : Miels adultérés

Descriptif du programme :

- Circuit créé en 2016
- **20 participants de 12 pays**
- **CIL accréditée par le COFRAC**
- 1 essai 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
Novembre	0346	Miel adultéré	200 g

PARAMETRES		
0346	Analyses physico-chimiques : <ul style="list-style-type: none"> • Humidité • Acidité • Conductivité électrique (à 20 °C) • Hydroxyméthylfurfural (H.M.F) • Activité diastasique • Indice de saccharase • Indice de Pfund • Fructose • Glucose • Saccharose • Mannose • Maltose • Melezitose • Erllose • Turanose • Trehalose • Isomaltose • Palatinose • Raffinose • Panose • Maltotriose • Proline • Ethanol • Glycérol • Acide citrique • Cendres • Matières insolubles (par rapport au produit brut) • Calcium • Potassium • Sodium • Magnesium • Phosphore • Chrome • Cadmium • Cuivre • Fer • Plomb • Manganèse • Zinc 	Analyses microscopiques : <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 Analyses sensorielles : <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 Authenticité du miel^{NA} : <ul style="list-style-type: none"> - ¹³C totalité du miel - ¹³C protéines - Sucre C4 - Conclusion ^{NA}

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