

Laboratoire habilité par l'INAO

Dossier : G00029482
Type de produit : MIEL
Enregistré le : 09/06/2026

WAELETE OLIVIER
37 RUE DES SECHOIRS
24370 CARLUX
France

Votre référence : lot 26-03 - colza récolté en mai 26 - Val d'Oise Mareil en France 95850

Echantillon : G00193112001

Etat à réception : Conditionnement conforme aux exigences du laboratoire

ANALYSES PHYSICOCHIMIQUES

(1) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE et la directive 2014/63/UE.

(2) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE - 2014/63/UE ainsi que sur la littérature existante et sur les cahiers des charges spécifiques aux appellations florales.

Analyse	Résultat	Unité	Spécifications	Conformité
Taux d'hydroxyméthylfurfural (2)				
Description méthode:HPLC UV - Etendue de mesure : 2 à 100 mg/kg (MI) (*a)				
HMF	< 2	mg/kg	x <= 40.00	■
Amylase (1)				
Description méthode:Enzymatique Plage de 2.6 à 35 indice de Shade (MI) (*a)				
Activité diastasique	> 35	DZ Schade	x >= 8	■
Taux d'humidité (2)				
Description méthode:Réfractométrie à 20°C - Etendue de mesure:14 à 26% (MI) (*a)				
Humidité	17.0 (+/-2%)	%	x <= 20	■
Conductivité électrique (2)				
Description méthode:Conductimétrie - Etendue de mesure : 0.08 à 1.55 mS/cm - Arrêté du 15/02/77 p.3 (*a)				
Conductivité électrique	0.25 (+/-3%)	mS/cm	0.10 <= x <= 0.28	■
Acidité libre *s (1)				
Description méthode:Potentiométrie				
Acidité libre	10.0	mmol/kg	x <= 50	■

ANALYSES SENSORIELLES

(2) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE - 2014/63/UE ainsi que sur la littérature existante et sur les cahiers des charges spécifiques aux appellations florales.

Analyse	Résultat	Unité	Spécifications	Conformité
Analyses sensorielles (2)				
Description méthode:Analyse sensorielle (MI)				
Texture	cristallisée			
Odeur	Végétal souffré			
Saveur	Végétal souffré, notes rappelant le chou			
Profil organoleptique	Typique		Typique	■

Votre référence : lot 26-03 - colza récolté en mai 26 - Val d'Oise Mareil en France 95850

Echantillon : G00193112001

ANALYSES MICROSCOPIQUES

(2) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE - 2014/63/UE ainsi que sur la littérature existante et sur les cahiers des charges spécifiques aux appellations florales.

Analyse**Résultat****Spécifications****Conformité****Analyse pollinique quantitative (2)**

Description méthode : Microscopie - Gamme de mesure comprise entre 9% et 93% (MI) (*a)

Densité

Moyenne

Pollen d'intérêt

Brassica napus (Colza)

Pourcentage pollen
intérêt (%)

> 93

x >= 60



Pollens identifiés

/ (/%) (+/-24%)

Pollens rares < 9%

Salix (Saule)

Rosaceae (Rosacées)

Acer (Erable)

Robinia pseudo-acacia (Robinier faux-acacia)

Pollens non nectarifères

//

Autres composants

Description méthode : Microscopie (MI)

Autres composants

faible densité de particules cristallines

faible densité de débris de végétaux et/ou
animaux**Appellation florale**

Appellation florale

Le spectre pollinique analysé associé aux résultats des analyses de caractérisation de l'appellation est compatible avec une dénomination «miel de colza», d'après la directive européenne 2001/110/UE, article 2(2b) en référence à Main European unifloral honeys : descriptive sheets1 Apidologie 35 (2004) S38-S81.

Appellation géographiqueAppellation
géographique

Le spectre analysé est compatible avec une déclaration d'origine France.

Votre référence : lot 26-03 - colza récolté en mai 26 - Val d'Oise Mareil en France 95850

Echantillon : G00193112002

Etat à réception : Conditionnement conforme aux exigences du laboratoire

ANALYSES PHYSICOCHIMIQUES

(1) La déclaration de conformité s'appuie sur la directive 2001/110/CE et la directive 2014/63/UE.

AnalyseRésultatUnitéSpécificationsConformité**Matières insolubles dans l'eau *s (1)**

Description méthode: Gravimétrie LOQ : 0.04 g/100g

**Matières insolubles dans
l'eau**

ND

g/100g

x <= 0.1



Dossier revu et approuvé par : Régine LURDOS

signataire des rapports d'analyses

29/06/2026

Les avis et interprétations ne sont pas couverts par la portée d'accréditation COFRAC.

Pour déclarer ou non la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu compte de l'incertitude associée au résultat.

Les résultats d'analyses ne concernent que l'échantillon soumis à l'analyse, tel qu'il a été reçu, et les déterminations présentées.

Toutes les informations fournies par le client relèvent de sa responsabilité.

Les clients ne sont pas autorisés à utiliser la référence à l'accréditation du laboratoire AB LABO, à l'exception de la reproduction de ce rapport d'analyse sous la forme de fac-similé photographique intégral. Le laboratoire AB LABO prendra toute action appropriée en cas d'usage erroné.



Domaine Saint-Georges - Chemin de Berdoulou - 64290 Gan - FRANCE

TEL : +33(0)5 59 21 91 34 - contact@ab-labo.com

www.ab-labo.com

LEGENDE : (*s) analyse sous-traitée, (*a) analyse et déclaration de conformité couvertes par l'accréditation COFRAC, (MI)

Méthode interne, LOD (limit of detection) Limite de détection, LOQ (limit of quantification) Limite de quantification

ND : Non détecté ou Absence pour les résultats d'analyses microbiologiques NA : Non analysé

Accréditation ESSAIS n°1-7001
Portée d'accréditation disponible
sur www.cofrac.fr

Conforme



Non conforme

En cas de demande spécifique du client et/ou en cas d'absence de réglementation, aucune déclaration de conformité n'est apposée.