

## II. Analyses réalisées en UE (après importation)

Quality Services International GmbH



### Test Report No. 210-1382194

QSIGmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Honeyprince  
Ervin Heremic  
Kummingatan 100  
42443 Gothenburg

Date: 17-Sep-2024

|                      |                        |                          |                           |
|----------------------|------------------------|--------------------------|---------------------------|
| <b>Customer No.:</b> | <b>13604</b>           | <b>Sample No.:</b>       | <b>562743</b>             |
| Product:             | Honig/Honey            |                          |                           |
| <b>Label:</b>        | <b>Wood A, Drum D5</b> |                          |                           |
| Arrival Date:        | 03-Sep-2024            | Start / End of Analysis: | 04-Sep-2024 / 17-Sep-2024 |
| Kind/Origin:         |                        | Packaging:               | Glas / glass              |
| Seal:                | ohne/without           | Temp.:                   |                           |

#### VA161 (2024-01) Tradeanalysis: Moisture, HMF, Diastase (Schade method), pH, Acidity, Honey-Directive

| Parameter                          | Method                             | Unit         | Result      |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------|-------------|
| Moisture                           | ASU L40.00-2/1, 2019-07            | %            | 16,7        |
| HMF (Hydroxymethylfurfural)        | ASU L 40.00-10/3, 2019-07<br>mod.^ | mg/kg        | 2,6         |
| Diastase activity                  | ASU L 40.00-1, 2019-07<br>mod.^    | DN<br>Schade | 19,8        |
| pH-value                           | ASU L 40.00-6, 2011-06             |              | 4,4         |
| Acidity*                           | ASU L 40.00-6, 2011-06             | meq/kg       | 14,5        |
| Accordance with EC Honey Directive |                                    |              | Honig/honey |

Accredited method

\* if acidity is < 17 (or < 10 in specific honey types), proline content will be determined automatically

n.n. = below limit of quantitation (HMF: 1 mg/kg)

^Weighing, treatment with Carrez, HPLC conditions, ^^sample weight and buffer amount; adaptation to Random Access Analyzer

The expanded relative measurement uncertainty is 2.7 % (Moisture); 14 % (HMF); 12 % (Diastase); 0.5 % (pH-value); 10 % (acidity) (coverage factor k=2.58; confidence interval 99 %) without taking the sampling into account.

#### Conclusion:

The determined values are in accordance with the requirements of Council Directive 2001/110/EC Annex II of 20. December 2001 relating to Honig/honey.

Test Report No.: 210-1382194 Version 0

Page: 1 of 2

Quality Services  
International GmbH  
Flughafendamm 9a  
D-28199 Bremen

Tel. +49 421 596607-0  
e-mail:  
info.qsi@tentamus.com  
GTC see homepage

Amtsgericht Bremen  
HRB 18842  
Managing Director:  
Dr. Cord Lüllmann

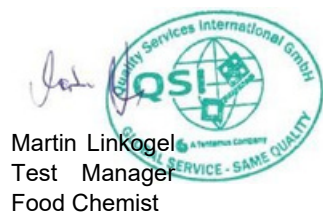
Hypo Vereinsbank  
IBAN: DE70 1002 0890 0036 3495 49  
BIC: HYVE DE 3303 0330  
UST-ID: DE 202142221



**Document confidentiel - Merci de ne pas partager**

Quality Services International GmbH

Version 0



Martin Linkogel  
Test Manager  
Food Chemist

This examination is the basis for special decision guidance.

The test results are exclusively related to the items tested for this sample in the above mentioned time frame. Uncertainty details are available upon request. This report is allowed to be copied completely and unchanged but not statements regarding conformity our General Terms and Conditions of Business are applicable.

for analysis. Method and measurement in extracts. Furthermore, as well as for

Test Report No.: Z1U-1382194 Version 0

Page: 2 of 2

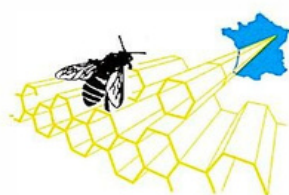
**Quality Services  
International GmbH**  
Flughafendamm 9a  
D-28199 Bremen

Tel. +49 421 596607-0  
e-mail:  
info.qsi@tentamus.com  
GTC see homepage

Amtsgericht Bremen  
HRB 18842  
Managing Director:  
Dr. Cord Lüllmann

Hypo Vereinsbank  
IBAN: DE70 1002 0890 0036 3495 49  
BIC: HYVE DE MM488  
UST-ID: DE 202142221





• Paul SCHWEITZER, Directeur, Chargé de recherches •

# C.E.T.A.M. • Lorraine

## Centre d'Etudes Techniques Apicoles de Moselle

### Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole

1a, rue Jean-Baptiste de la Salle • 57310 GUÉNANGE

Téléphone : 33 (0)3 82 82 68 22

<http://cetam.fr/site/> • E-mail: [info@cetam.fr](mailto:info@cetam.fr)

N° SIRET 419 714 571 00017

Guénange, le 26/11/2024

**Rapport  
d'analyses n°K 242804**

Honeyprince  
Ervin Heremic  
Kummingatan 100  
42443 Gothenburg

**Vos références:** Miel de thym - wood A  
Analyses: Standard, sucres

#### Renseignements sur l'origine du miel:

RÉCOLTE:

Date: en 2024

Lieu: NOUVELLE ZÉLANDE

Altitude (m):

#### Examen organoleptique

**Structure:** Cristallisation fine et assez souple

**COULEUR:** Ambré foncé

**ODEUR:** Très puissant, floral

**SAVEUR:** Très doux, très fruité, acidulé

#### 1° PHYSICO-CHIMIE de base

|                                     |                        | Méthodes                                                                                                        | Valeurs légales et conseillées                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Humidité (=E)</b>                | <b>17,6%</b>           | Réfraction                                                                                                      | En général ≤ 20% (conseillé ≤ 18%) sauf miel de bruyère ≤ 23%                                                                                                                                |
| <b>Hydroxyméthyl Furfural (HMF)</b> | <b>2,6</b>             | Méthode Winckler                                                                                                | En général ≤ 40 mg/Kg (conseillé ≤ 15 en fin de 1ère année) sauf miels issus de régions tropicales ≤ 80 mg/Kg • Si 3 ≤ activité diastasique ≤ 8 - HMF ≤ 15 mg/Kg                             |
| <b>Conductivité électrique</b>      | <b>299</b>             | Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E.                                                                    | En général ≤ 800 µS.cm <sup>-1</sup> pour les miels de nectar et ≥ 800 µS.cm <sup>-1</sup> pour les miels de miellat • En pratique nombreuses exceptions selon l'origine botanique des miels |
| <b>Coloration</b>                   | <b>69</b>              | mm Pfund Colorimètre automatique                                                                                | Pas de valeurs légales pour la couleur - valeurs conseillées pour                                                                                                                            |
| <b>Acidité totale</b>               | <b>4,39</b>            |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                              |
| <b>pH initial</b>                   |                        |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                              |
| <b>pH équivalent</b>                |                        | Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E. • pH d'une solution de miel à 10% • Titrage au point d'équivalence | Pas de valeurs légales pour le pH initial et le pH équivalent - valeurs particulières pour certains miels monofloraux                                                                        |
| <b>Acidité libre</b>                | mEq.Kg <sup>-1</sup>   |                                                                                                                 | ≤ 50 mEq.Kg <sup>-1</sup>                                                                                                                                                                    |
| <b>Lactones</b>                     | 1 mEq.Kg <sup>-1</sup> |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                              |
| <b>Acidité totale</b>               | 1 mEq.Kg <sup>-1</sup> |                                                                                                                 | Pas de valeurs légales pour les lactones et l'acidité totale - valeurs particulières pour certains miels monofloraux                                                                         |
| <b>Matières insolubles</b>          | g/100g                 | Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E.                                                                    | En général ≤ 0,1g/100g sauf miels pressés ≤ 0,5g/100g                                                                                                                                        |

Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole • CETAM Lorraine  
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale (3 pages)

|                                                                |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| K 242804                                                       |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| 2° Enzymologie                                                 |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Amylase                                                        | ****                | Unités Schade                                                                    | Méthode Phadebas®                                                                                                                                                                                         | En général ≥ 8 sauf pour certains miels à faible activité enzymatique. Si ≥ 3 et ≤ 8 : HMF ≤ 15          |  |
| Invertase                                                      | ****                | U. Kg <sup>-1</sup>                                                              | Méthode                                                                                                                                                                                                   | Pas de valeurs                                                                                           |  |
| Gluco-oxydase                                                  |                     | 20°C                                                                             | Siegenthaler                                                                                                                                                                                              | légales Pas de                                                                                           |  |
| β fructosidase                                                 | ****                | U. Kg <sup>-1</sup>                                                              | Méthode interne                                                                                                                                                                                           | valeurs légales Pas                                                                                      |  |
|                                                                |                     |                                                                                  | Méthode interne                                                                                                                                                                                           | de valeurs légales                                                                                       |  |
| 3° Sucres                                                      |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Fructose (F)                                                   | 42,3%               | Sucres                                                                           | Chromatographie ionique – Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E.                                                                                                                                    | En général ≤ 5% mais de nombreuses exceptions pour certains miels                                        |  |
| Glucose (G)                                                    | 31,5%               | "légaux"                                                                         |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Saccharose                                                     | 2,3%                | "                                                                                |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Fucose                                                         | NR                  | Sucres                                                                           |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Galactose                                                      | NR                  | simples                                                                          |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| 6 Desoxy D ribose                                              | NR                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Gentiobiose                                                    | NR                  | Di-sacchari des                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Isomaltose                                                     | 1,1%                |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Maltose                                                        | 2,1%                |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Mélibiose                                                      | NR                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Nigerose                                                       | NR                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Tréhalose                                                      | ND                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Turanose                                                       | 1,9%                |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Erlose                                                         | ND                  | Tri-sacchari des                                                                 |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Maltotriose                                                    | NR                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Mélézitose                                                     | ND                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Raffinose                                                      | ND                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Panose                                                         | NR                  |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Stachyose                                                      | NR                  | Tétr asacchari                                                                   |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Sucres totaux                                                  |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| G/E                                                            | 1,79                | En général ≥ 60,0% pour les miels de nectar et ≥ 45,0% pour les miels de miellat |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| F/G                                                            | 1,34                |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| F+G                                                            | 73,8%               |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Pouvoir rotatoire                                              |                     | * d'angle                                                                        | Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E.                                                                                                                                                              | Pas de valeurs légales pour le pouvoir rotatoire - valeurs particulières pour certains miels monofloraux |  |
| 4° PHYSICO-CHIMIE spécifique                                   |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Glycérol                                                       | mg.Kg <sup>-1</sup> | Méthode enzymatique - spectrophotométrie                                         | Absence de fermentation si ≤ 50 • amorce de fermentation si comprise entre 50 et 300 • nette fermentation si > 300                                                                                        |                                                                                                          |  |
| E tha nol                                                      | 1                   | Méthode enzymatique - spectrophotométrie                                         |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Polyphénols                                                    | mg.Kg <sup>-1</sup> | Méthode interne - spectrophotométrie                                             | Valeur donnée en équivalence d'acide gallique • Pas de références légales mais paramètre utile dans les recherches d'adultération sur les                                                                 |                                                                                                          |  |
| Forma te s                                                     | 1                   | Méthode enzymatique - spectrophotométrie                                         | Pas de références légales mais paramètre utile dans les recherches d'adultération sur les miels monofloraux et sur les contaminations de                                                                  |                                                                                                          |  |
| Oxalates                                                       | mg.Kg <sup>-1</sup> | Méthode enzymatique - spectrophotométrie                                         | Pas de références légales mais paramètre utile dans les recherches d'adultération sur les miels monofloraux et sur les contaminations de                                                                  |                                                                                                          |  |
| Proline                                                        | mg.Kg <sup>-1</sup> | Méthode Commission d'Harmonisation de l'U.E.                                     | Pas de valeurs légales pour la proline - valeurs particulières pour certains miels monofloraux                                                                                                            |                                                                                                          |  |
| Humidité Karl Fisher                                           | *****               | Méthode Karl Fisher                                                              | La méthode Karl Fisher permet de mesurer les taux d'humidité sur des produits secs comme le pollen ou la gelée royale. C'est une méthode de référence. Elle n'est en général pas utilisée pour les miels. |                                                                                                          |  |
| Pro fil co lo rimètriqu e                                      | ***                 | ***                                                                              | ***                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                          |  |
| Longueurs d'onde                                               | 436 nm              | 546 nm                                                                           | 700 nm                                                                                                                                                                                                    | % de transmittance du miel liquide à différentes longueurs d'onde                                        |  |
| K 242804                                                       |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| 5° Palynologie                                                 |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |
| Méthode de la Commission Internationale de Botanique apicole - |                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                          |  |

mg.Kg<sup>-1</sup>

Laboratoire d'analyses et d'écologie apicole • CETAM Lorraine  
La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale (3 pages)

|                                                                                                                                                                            |                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Identification des grains de pollen en microscopie interférentielle                                                                                                        |                                               |
| Importance du culot de centrifugation:Faible                                                                                                                               |                                               |
| Nombre de grains de pollen:                                                                                                                                                | Uniquement en analyse pollinique quantitative |
| Signes d'adultération:Pas de signes à l'analyse pollinique                                                                                                                 |                                               |
| Attention, il n'y a pas de signes. L'absence ne signifie pas qu'il n'y a pas d'adultération. La présence implique la recherche d'adultération par d'autres méthodes        |                                               |
| Amyloplast: Ø                                                                                                                                                              |                                               |
| Les amyloplast sont des grains d'amidon. Ils sont très rares dans le nectar mais très présents dans certains sirops                                                        |                                               |
| Éléments indicateurs de miellat:Spores, asques                                                                                                                             |                                               |
| Levures:                                                                                                                                                                   | Rares, ça et là                               |
| Éléments divers:Quelques fibres et particules végétales, sédiment fin                                                                                                      |                                               |
| Analyse pollinique - Les pourcentages sont des <u>données corrigées</u> ne prenant pas en compte les pollens                                                               |                                               |
| Pollens dominants: ≥ 45%                                                                                                                                                   |                                               |
| Discaria sp 72%                                                                                                                                                            |                                               |
| Pollens d'accompagnements: ≥ 16% et < 45%                                                                                                                                  |                                               |
| Thymus sp 17%                                                                                                                                                              |                                               |
| Pollens minoritaires: ≥ 3% et < 16%                                                                                                                                        |                                               |
| Pollens très minoritaires ou isolés: < 3%                                                                                                                                  |                                               |
| Trifolium repens 3%                                                                                                                                                        |                                               |
| Genista type, rubus sp, prunus/pyrus, myrtaceæ, X...                                                                                                                       |                                               |
| Pollens anémophiles ou de plantes réputées non nectarifères (% en pollens totaux)                                                                                          |                                               |
| Poaceæ...                                                                                                                                                                  |                                               |
| CONCLUSIONS:                                                                                                                                                               |                                               |
| Paramètres contrôlés conformes au Décret n° 2003- 587 du 30 juin 2003 pris pour l'application de l'article L. 214- 1 du code de la consommation en ce qui concerne le miel |                                               |
| Appellation(s) proposées:Thym (Nouvelle-Zélande)                                                                                                                           |                                               |
| Remarques particulières:Ø                                                                                                                                                  |                                               |

Paul SCHWEITZER