

N° CAMPIONE: **25-IN01416** Prodotto: **miele**

Codice identificativo: **AZ. AGRICOLA ORO DEI COLLI**

ORIGINE BOTANICA: /

ORIGINE GEOGRAFICA: Italia - Piemonte

ANALISI FISICO/CHIMICHE

Parametro <i>Metodo</i>	U.M.	Risultato	Recupero %	LOQ	Incertezza	Data Analisi (inizio/fine)
Acidità combinata (lattoni) <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 42</i>	meq/kg	6,7			±3,4	08/09/25 08/09/25
Acidità libera <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 42</i>	meq/kg	30,2			±10,0	08/09/25 08/09/25
Acidità totale <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 42</i>	meq/kg	36,8			±10,6	08/09/25 08/09/25
pH (23.6 °C) <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 42</i>	unità pH	4,7			±0,2	08/09/25 08/09/25
Acqua <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 30</i>	g/100g	17,9			±0,4	15/09/25 15/09/25
Attività diastasica <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 47</i>	Unità Schade/g	> 40,0		1,2	±10,3	03/09/25 03/09/25
Fruttosio <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 27</i>	g/100g	37,1			±1,1	11/09/25 15/09/25
Glucosio <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 27</i>	g/100g	27,9			±1,3	11/09/25 15/09/25
Somma di fruttosio glucosio <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 27</i>	g/100g	65,0			±1,7	11/09/25 15/09/25
Saccarosio <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 27</i>	g/100g	<LOQ		0,2		11/09/25 15/09/25
Conducibilità elettrica <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 38</i>	mS/cm	1,06			±0,07	15/09/25 15/09/25
Idrossimetilfurfurale (HMF) <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 51</i>	mg/kg	2,7		0,4	±0,7	10/09/25 11/09/25
Sostanze insolubili in acqua <i>DM 25/07/2003 GU n° 185 11/08/2003 pag 35</i>	g/100g	0,03		0,01	±0,01	11/09/25 11/09/25

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche. Si declina ogni responsabilità sulle informazioni fornite dal committente e riportate nei campi: "Codice identificativo", "Origine Botanica", "Origine Geografica"

Nota informativa

Caratteristiche di composizione del miele (D. Lgs 21/05/2004, n. 179)

PARAMETRO	LIMITE GENERALE	LIMITI PARTICOLARI
Tenore di glucosio e fruttosio (somma dei due)	minimo 60 g/100g	- minimo 45 g/100g: miele di melata, solo o in miscela con miele di nettare
Saccarosio	massimo 5 g/100g	- massimo 10 g/100g: miele di robinia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), erba medica (<i>medicago sativa</i>), banksia (<i>Banksia menziesii</i>), sulla (<i>Hedysarium coronarium</i>), eucalipto rosastro (<i>Eucalyptus camaldulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milliganii</i> , <i>Citrus</i> spp. - massimo 15 g/100g: miele di lavanda (<i>Lavandula</i> spp.), borragine (<i>Borago officinalis</i>)
Acqua	massimo 20 g/100g	- massimo 23 g/100g: miele di brughiera (<i>Calluna</i>) e miele per uso industriale - massimo 25 g/100g: miele di brughiera (<i>Calluna</i>) e miele per uso industriale
Sostanze insolubili in acqua	massimo 0,1 g/100g	- massimo 0,5 g/100g: miele torchiato
Conducibilità elettrica	massimo 0,8 mS/cm	- minimo 0,8 mS/cm: miele di melata e miele di castagno, soli o in miscela con altri mieli tranne che con quelli indicati sotto - nessun limite miele di corbezzolo (<i>Arbutus unedo</i>), erica (<i>Erica</i> spp.), eucalipto (<i>Eucalyptus</i> spp.), tiglio (<i>Tilia</i> spp.), brugo (<i>Calluna vulgaris</i>), <i>Leptospermum</i> , <i>Malaleuca</i> spp.
Acidità libera	massimo 50 meq/kg	- massimo 80 meq/kg: miele per uso industriale
Attività diastatica	minimo 8 unità Schade/g	- minimo 3 u.d./g: miele con basso tenore naturale di enzimi (es. di agrumi) e tenore di HMF non superiore a 15 mg/kg
Idrossimetilfurfurale (HMF)	massimo 40 mg/kg	- massimo 80 mg/g: miele di origine dichiarata da regioni con clima tropicale e miscele di tali tipi di miele.

I campioni sottoposti a prova sono conservati dal Laboratorio per almeno 3 mesi, in condizioni idonee al fine di permettere una eventuale ripetizione delle determinazioni analitiche. Si declina ogni responsabilità sulle informazioni fornite dal committente e riportate nei campi: "Codice identificativo", "Origine Botanica", "Origine Geografica"

ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUANTITATIVA

Parametro <i>Metodo</i>	U.M.	Risultato	Recupero %	LOQ	Incertezza	Data Analisi (inizio/fine)
Numero assoluto di granuli pollinici (PK) <i>UNI 11299:2008 cap 6 - escluso 5</i>	N/10g	32000			±12000	15/09/25 16/09/25

(*) Prova non accreditata da ACCREDIA

Il risultato non è corretto del valore di recupero, quando il recupero è compreso tra 80-120%. In alcune prove la colonna "Recupero %" non è compilata in quanto non applicabile.

L'incertezza di misura estesa applicata ai risultati delle prove è stata calcolata ad un livello di confidenza (p) del 95% assumendo un fattore di copertura (k) uguale a 2.

U.M. = Unità di misura

LOQ = Limite di quantificazione. E' la più bassa concentrazione di analita che può essere rilevata con accettabile precisione (ripetibilità) e accuratezza in condizioni ben specificate. Si precisa che ogni risultato "<LOQ" non indica, in ogni caso, l'assenza del parametro ricercato nel campione in esame.

N° CAMPIONE: 25-IN01416 Prodotto: **miele**

Codice identificativo: **AZ. AGRICOLA ORO DEI COLLI**

ORIGINE BOTANICA: /

ORIGINE GEOGRAFICA: Italia - Piemonte

ANALISI MELISSOPALINOLOGICA QUALITATIVA Data inizio analisi: 03/09/2025 Data fine: 16/09/2025

Norma / Metodo di prova: MDP/08 rev. 11 2025

DIAGNOSI ORIGINE BOTANICA: Miele millefiori

DIAGNOSI ORIGINE GEOGRAFICA: Lo spettro pollinico del campione in esame è compatibile con l'origine dichiarata: Italia - Piemonte.

Spettro pollinico

Tipi pollinici nettariiferi

Dominante	Assente
Di Accompagnamento	Rubus f.
Di Accompagnamento	Castanea
Di Accompagnamento	Trifolium repens gr.
Isolato Importante	Robinia
Isolato	Echium
Isolato	Malus/Pyrus f.
Isolato	Ailanthus
Isolato	Amorpha
Isolato	Apiaceae
Isolato	Cornus sanguinea
Isolato	Aesculus
Isolato	Brassicaceae
Isolato	Compositae forma A
Isolato	Compositae forma H
Isolato	Gleditsia
Isolato	Lamiaceae forma M
Isolato	Ligustrum f.
Isolato	Lotus
Isolato	Medicago
Isolato	Phacelia
Isolato	Rhamnaceae
Isolato	Trifolium pratense gr.
Isolato	Acer
Isolato	Koelreuteria
Isolato	Tilia
Isolato	Vicia

Tipi pollinici non nettariiferi

Chamaerops
Papaver
Plantago
Poaceae
Quercus robur gr.
Rumex

Tipi pollinici non nettariiferi

Vitis

Secondo conteggio con esclusione dei pollini iper rappresentati

Esclusi da conteggio	Castanea
Dominante	Rubus f.
Di Accompagnamento	Trifolium repens gr.
Isolato Importante	Robinia
Isolato Importante	Echium
Isolato Importante	Malus/Pyrus f.
Isolato	Ailanthus
Isolato	Amorpha
Isolato	Apiaceae
Isolato	Cornus sanguinea
Isolato	Aesculus
Isolato	Brassicaceae
Isolato	Compositae forma A
Isolato	Compositae forma H
Isolato	Gleditsia
Isolato	Lamiaceae forma M
Isolato	Ligustrum f.
Isolato	Lotus
Isolato	Medicago
Isolato	Phacelia
Isolato	Rhamnaceae
Isolato	Trifolium pratense gr.
Isolato	Acer
Isolato	Koelreuteria
Isolato	Tilia
Isolato	Vicia

Altri elementi costituenti del sedimento

Presenza di lieviti
Presenza di materiale cristallino

Elementi indicatori di melata

Piccola Quantità

Caratteristiche sensoriali

Esame visivo (descrizione dello stato fisico):

liquido, limpido, ambra scuro

Esame olfattivo (descrizione dell'odore):

media intensità, aromatico speziato, caldo, fruttato

Esame gustativo (descrizione dell'aroma):

media intensità, fruttato, caldo

Difetti evidenziati:

nessuno

Nota informativa spettro pollinico

I risultati delle analisi polliniche vengono espressi attraverso classi di frequenza che corrispondono alle seguenti percentuali:

"Louveaux J., Maurizio A., Vorwhol G., (International Commission for Bee Botany of IUBS) (1978) Methods of melissopalynology. Bee World, 59 (4): 139-157"

"polline dominante"	> 45%
"pollini di accompagnamento"	16-45%
"pollini isolati importanti"	3-15%
"pollini isolati"	< 3%

Gli elementi indicatori di melata (IM) sono il risultato del rapporto tra il numero di IM rilevato e il numero di granuli pollinici (GP) di piante nettariere.

"assenti"	IM/GP = 0,00 - 0,09
"piccola quantità"	IM/GP = 0,10 - 1,49
"media quantità"	IM/GP = 1,50 - 2,99
"elevata quantità"	IM/GP = 3,00 - 4,49
"quantità molto elevata"	IM/GP = 4,50

FINE RAPPORTO DI PROVA - DOCUMENTO FIRMATO DIGITALMENTE (Reg. UE n. 910/2014 - eIDAS)

Firmato digitalmente da
Per. ind. chimico Roberto Colombo
Responsabile Tecnico del Laboratorio

La firma, intesa come approvazione del rapporto di prova, è apposta solo dal Responsabile tecnico del Laboratorio come comunicato ad ACCREDIA