



HMF	mg/Kg	2,4	1,6
Diastasis	ND	17,7	3,7
Inversé	NI	12,8	4,1
Proline	mg/100g	42,0	9,0
Conductibilité électrique	MS cm-1	0,64	0,10
Rotation spécifique	((@) d20	- 11,8	2,4
Couleur	Mm Pfund	35,4	12,6
Couleur C.I.E.	L*	88,7	3,5
	A*	- 1,2	- 1,2
	B*	35,2	9,0
PH		4,3	0,2
Acidité libre	meq/kg.	22,1	8,6
Lactones	meq/kg.	2,1	1,1
Acidité totale	meq/kg.	24,2	8,8
Fructose	g/100 g	39,5	2,8
Glucose	g/100g	30,7	2,1
Sacharose	g/100g	0,1	0,1
Maltose	g/100g	1,4	0,8
Isomaltose	g/100g	1,0	0,4
Fructose+Glucose	g/100g	70,2	3,9
Fructose/Glucose		1,29	0,11
Glucose/Eau		1,83	0,14

**Dérogations prévues :** La conductivité électrique peut être supérieure à la limite de 0,8 mS x cm - 1.

**Caractéristiques physico-chimiques :** Parmi les oligosaccharides, il faut noter la présence constante de genziobiose (moyenne = 0,3 g/100g). Pour les autres paramètres, le miel de tilleul présente un comportement moyen et est donc mal caractérisé.