



RESULTATS ANALYSES « MIEL VEGAN »

AG SPMF- Février 2024

DEFINITION « MIEL » selon la réglementation :

Article 2

La directive 2000/13/CE s'applique aux produits définis à l'annexe I, sous réserve des conditions suivantes:

- 1) La dénomination «miel» est réservée au produit défini à l'annexe I, point 1, et est utilisée dans le commerce pour désigner ce produit.

Un produit prétendant correspondre à la composition chimique du miel répondrait aux impératifs suivants :

- Présente une activité diastasique
- Présente un spectre pollinique représentatif du nectar butiné
- A une composition chimique typique du miel(Analyse RMN conforme)
- A un profil organoleptique typique du miel
- A un spectre des sucres typique d'un miel (Glucose et fructose majoritaires) et respecte l'exigence de la directive $F+G>60\%$
- A un taux d'humidité $< 20\%$

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS, DESCRIPTIONS ET DÉFINITIONS DES PRODUITS

1. Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

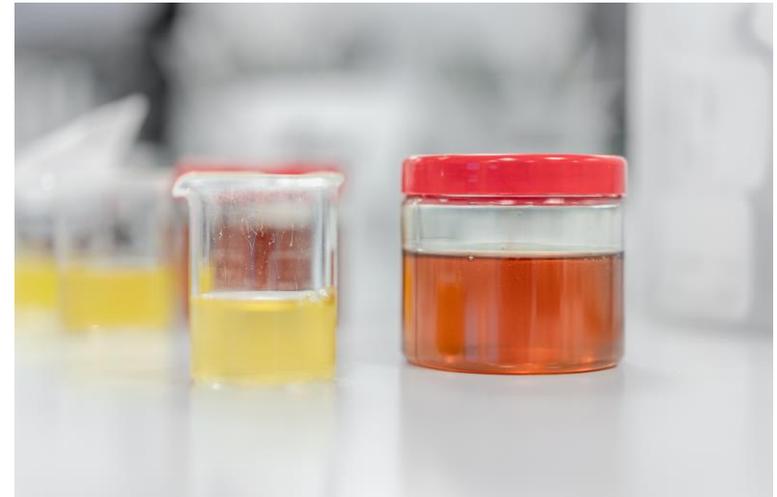


Table 1: Key points in the definition of honey by Codex Alimentarius (1981) violated by the so-called “VEGAN HONEY”.

PART OF THE DEFINITION	VIOLATION BY VH
<i>“Honey is the natural sweet substance produced by honey bees...”</i>	The definition of honey makes clear that no human intervention is required in its production. VH is a synthetic product entirely produced by humans with no intervention of bees whatsoever.
<i>“...from the nectar of plants or from secretions of living parts of plants or excretions of plant sucking insects on the living parts of plants...”</i>	VH is produced from different types of sugars and/or syrups. VH is not produced by bees from the nectar of plants or from secretions of living parts of plants or excretions of plant-sucking insects on the living parts of plants.
<i>“...which the bees collect, transform by combining with specific substances of their own...”</i>	<p>VH is not the result of the interaction between bees and nectar or honeydew. Honey, as a result of such interaction, is a very complex food containing many particular substances, which give multiple properties to the product.</p> <p>In VH, no addition of specific substances from bees takes place, and the product lacks the manipulation through the bees that leads to maturation and ripening.</p>
<i>“...deposit, dehydrate, store and leave in the honey comb to ripen and mature...”</i>	None of these activities required for the transformation of nectar/honeydew into honey by bees takes place in the production of VH.

Indice diastasique

➤ < 2



Profil sensoriel- spectre pollinique

- Sucré sans arôme
- Absence de pollens(présence de grains d'amidon)



Référence «BETTER OHNEY FOODIE»

Référence « ROLLITO VEGANO»



Sugars:

Compound	Value	Unit	LOQ	Reference Range	Flag
glucose + fructose *	75.2	g/100g	20.0	61.9 - 83.0	●
fructose / glucose *	1.47	-	-	0.93 - 1.68	●
fructose	44.8	g/100g	10.0	33.9 - 46.8	●
glucose	30.5	g/100g	10.0	25.1 - 40.8	●
sucrose	<LOQ	g/100g	0.5	<0.5 - 5.3	●
turanose	0.02	g/100g	0.2	0.4 - 2.8	●
maltose	<LOQ	g/100g	0.5	<0.5 - 3.6	●
melezitose	<LOQ	g/100g	1.0	<1.0 - 1.5	●
maltotriose	<LOQ	g/100g	1.0	<1.0 g/100g in reference dataset	●
gentiobiose	<LOQ	g/100g	0.3	<0.3 - 0.5	●
raffinose	<LOQ	g/100g	0.1	0.1 - 0.6	●

Sugars:

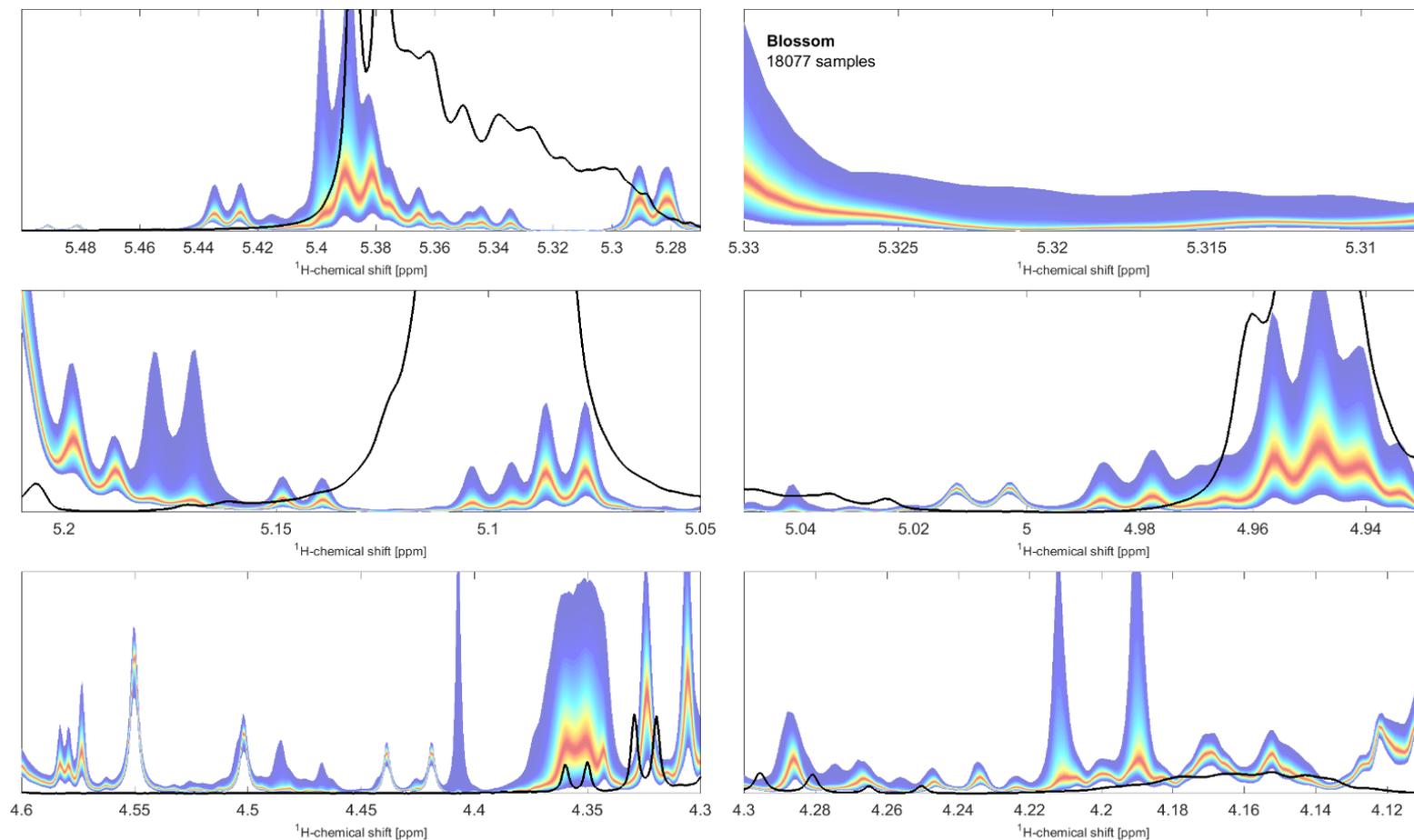
Compound	Value	Unit	LOQ	Reference Range	Flag
glucose + fructose *	<LOQ	g/100g	20.0	61.9 - 83.0	●
fructose / glucose *	0.28	-	-	0.93 - 1.68	●
fructose	<LOQ	g/100g	10.0	33.9 - 46.8	●
glucose	<LOQ	g/100g	10.0	25.1 - 40.8	●
sucrose	<LOQ	g/100g	0.5	<0.5 - 5.3	●
turanose	0.89	g/100g	0.2	0.4 - 2.8	●
maltose	4.0	g/100g	0.5	<0.5 - 3.6	●
melezitose	<LOQ	g/100g	1.0	<1.0 - 1.5	●
maltotriose	2.8	g/100g	1.0	<1.0 g/100g in reference dataset	●
gentiobiose	<LOQ	g/100g	0.3	<0.3 - 0.5	●
raffinose	<LOQ	g/100g	0.1	0.1 - 0.6	●

Acids:

Compound	Value	Unit	LOQ	Reference Range	Flag
citric acid	<LOQ	mg/kg	50	<50 - 489	●
malic acid	<LOQ	mg/kg	100	<100 - 494	●
quinic acid	<LOQ	mg/kg	300	<300 mg/kg in reference dataset	●



Le résultat de la quantification des sucres par RMN -1H profiling du miel ne peut pas être considérée comme valable car la méthode a été développée pour un produit de composition proche du miel, **L'interprétation de ces résultats n'est pas que ce produit ne contient pas de sucres** mais que cette méthode ne peut pas les quantifier tellement le profil global est éloigné du miel





- Présente une activité diastasique
- Présente un spectre pollinique représentatif du nectar butiné
- A une composition chimique proche du miel (Analyse RMN conforme)
- A un profil organoleptique typique du miel
- A un spectre des sucres comparable à un miel (Glucose et fructose majoritaires) et respecte l'exigence de la directive $F+G > 60\%$



- A un taux d'humidité $< 20\%$