



LES CERTIFICATS ET LEUR INTERPRÉTATION

Totika Nature Schweiz

Vous avez déjà lu beaucoup de choses sur le miel de manuka - mais vous voulez maintenant en savoir plus sur l'authentification et la certification ? Vous trouverez ici une introduction compréhensible aux principaux critères de qualité.

Amusez-vous bien !



Certificate of Analysis

Page 1 of 3

Client:	Happy Beekeeping Ltd	Lab No:	2834969	HGPv1
Contact:	Dr Isaac Flitta	Date Received:	21-Jan-2022	
	414 Kerikeri Road	Date Reported:	25-Jan-2022	
	Kerikeri	Quote No:	97667	
	Northland 0230	Order No:		
	New Zealand	Client Reference:		
		Submitted By:	Dr Isaac Flitta	

Sample Type: Honey

Sample Name:		BTN-MB-00652-3	L'analyse « MPI Manuka 5 Attributes » est un test permettant de déterminer l'authenticité et la qualité du miel de Manuka.
Lab Number:		2834969.2	
MPI Manuka 5 Attributes Analysis			Ce test évalue cinq attributs clés du miel afin de s'assurer qu'il répond aux normes établies par le gouvernement néo-zélandais. Les attributs et leur occurrence sont visibles à gauche près de la parenthèse.
MPI Manuka Honey Classification		Monofloral Manuka Honey	
3-Phenyllactic acid (3-PA)	mg/kg	1.470	
2'-Methoxyacetophenone (2'-MAP)	mg/kg	30	
2-Methoxybenzoic acid (2-MBA)	mg/kg	10.3	
4-Hydroxyphenyllactic acid (4-HPA)	mg/kg	11.8	
Manuka DNA	Cq	33.37	La présence de leptosperine, un marqueur chimique présent exclusivement dans le miel de Manuka, est vérifiée. Le miel a la bonne consistance et répond à tous les critères. Il est classé comme monofloral.
Manuka Honey Analysis			
Dihydroxyacetone (DHA)	mg/kg	1.345	Le miel de Manuka NPA et le miel de Manuka UMF sont tous deux testés de manière similaire, c'est-à-dire pour la présence de MGO, des 5 attributs et des valeurs DHA/HMF.
5-Hydroxymethylfurfural (HMF)	mg/kg	26.1	
Methylglyoxal (MGO)	mg/kg	879	
Non Peroxide Activity (NPA)*	% Phenol Equivalent	20.7	

- ADN** - Ce test détermine la présence d'ADN de manuka et vérifie l'origine du miel.
- méthylglyoxal (MGO)** - Ce test mesure la concentration de MGO, un ingrédient naturel typique du miel de manuka qui aide à classer sa qualité.
- leptosperine** - Ce test mesure la présence de leptosperine, un marqueur chimique que l'on trouve exclusivement dans le miel de Manuka.
- hydroxyméthylfurfural (HMF)** - Cette présence est mesurée pour s'assurer que le miel n'a pas été altéré ou chauffé.
- Teneur en humidité** - La teneur en humidité est mesurée pour s'assurer que le miel a la bonne consistance.



This Laboratory is accredited by International Accreditation New Zealand (IANZ), which represents New Zealand in the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC). Through the ILAC Mutual Recognition Arrangement (ILAC-MRA) this accreditation is internationally recognised. The tests reported herein have been performed in accordance with the terms of accreditation, with the exception of tests marked * or any comments and interpretations, which are not accredited.

DÉFINITION SCIENTIFIQUE DU MIEL DE MĀNUKA

TEST POUR MIEL DE MĀNUKA MONOFLORAL

Pour qu'un miel soit classé comme miel monofloral Mānuka, les cinq caractéristiques doivent être remplies. Si le miel ne peut satisfaire à une ou plusieurs caractéristiques, il ne s'agit pas d'un miel monofloral Mānuka - voir le test pour le miel multifloral Mānuka.

TEST #1 : MARQUEUR CHIMIQUE

Les marqueurs chimiques suivants doivent tous être présents :

Acide 3-phénylacétique
En concentration de 400mg/kg ou plus

2-méthoxyacétophénone
En concentration de 5mg/kg ou plus

Acide 2-méthoxybenzoïque
En concentration de 1mg/kg ou plus

Acide 4-hydroxyphényllactique
En concentration de 1mg/kg ou plus

TEST #2 : MARQUEUR D'ADN

ADN provenant du pollen de Mānuka (*Teneur en ADN inférieure à Cq 36, c'est-à-dire environ 3 fg/μL)

Une combinaison de cinq caractéristiques (4 produits chimiques, 1 marqueur d'ADN issu du pollen de Mānuka) est nécessaire pour authentifier les miels de Mānuka monofloraux et multifloraux.

Ces caractéristiques peuvent être déterminées à l'aide de deux tests de laboratoire.

TEST POUR MIEL MĀNUKA MULTIFLORAL

Pour qu'un miel soit classé comme miel multifloral Mānuka, les cinq caractéristiques doivent être remplies. Si le miel ne remplit pas une ou plusieurs caractéristiques, il ne s'agit pas d'un miel Mānuka..

TEST #1 : MARQUEUR CHIMIQUE

Acide 3-phénylacétique
En concentration égale ou supérieure à 20mg/kg et inférieure à 400mg/kg

2-Méthoxyacétophénone
En concentration de 1mg/kg ou plus

Acide 2-méthoxybenzoïque
En concentration de 1mg/kg ou plus

Acide 4-hydroxyphényllactique
En concentration de 1mg/kg ou plus

TEST #2 : MARQUEUR D'ADN

ADN provenant du pollen de Mānuka (*Teneur en ADN inférieure à Cq 36, c'est-à-dire environ 3 fg/μL)

DHA - Un indice de maturité et de développement

Le dihydroxyacétone (DHA) est un composant naturel du miel de Manuka frais. Avec le temps, le DHA se transforme naturellement en méthylglyoxal (MGO). Une valeur élevée de DHA peut indiquer que la teneur en MGO du miel va continuer à se développer. Pour être certifié par le système UMF, le taux de DHA doit être d'au moins 70 mg/kg. Par exemple, pour une teneur en MGO de 850+, il faut au moins 500 mg/kg.

→ Le miel de manuka de Totika Nature répond à ces critères.

HMF - un indicateur de fraîcheur

L'hydroxyméthylfurfural (HMF) se forme lorsque le miel a été surchauffé ou stocké pendant une longue période. Une faible valeur de HMF indique que le miel a été traité avec précaution et qu'il est frais. Pour le miel de Manuka avec une valeur MGO de 830+, la valeur HMF ne doit pas dépasser 40 mg/kg.

→ Ce critère est également respecté par le miel de Totika Nature.

MGO - un critère de qualité

Le méthylglyoxal (MGO) est un ingrédient naturel que l'on trouve dans le miel de manuka. La teneur en MGO est mesurée en mg/kg et sert de référence pour le niveau de qualité du miel.

→ Plus la valeur MGO est élevée, plus le miel a du caractère et est intense.