

Analisi per l'origine botanica e geografica del **MIELE**

PARAMETRO	CODICE (1)	U.M.	LOQ (2)	TECNICA DI PROVA	PREZZO € IVA esclusa	ACCREDITAMENTO (3)
Origine botanica e origine geografica	MDP/08	g/100g	-	Microscopio ottico	77,00	sì
Numero assoluto di granuli pollinici (PK)	PDP/84	Numero assoluto di granuli pollinici/10 g	-	Microscopio ottico	21,00	sì

I campioni di miele forniti al laboratorio devono essere commestibili in quanto l'analisi palinologica su questa matrice prevede l'esecuzione anche dell'analisi sensoriale con un solo assaggiatore per poter determinare l'origine botanica. Si sconsiglia l'uso di contenitori in plastica o che abbiano in precedenza contenuto altre sostanze. La quantità minima richiesta per l'analisi è di 250 g.

Altre analisi sul sedimento del **MIELE**

PARAMETRO	CODICE (1)	U.M.	LOQ (2)	TECNICA DI PROVA	PREZZO € IVA esclusa	ACCREDITAMENTO (3)
Singolo taxon pollinico	MDP/86	%	-	Microscopio ottico	45,00	no
Elemento indicatore di melata	MDP/86	presenza/assenza	-	Microscopio ottico	45,00	no

La quantità minima richiesta per l'analisi è di 250 g.

Identificazione dell'origine geografica del **POLLINE**

PARAMETRO	CODICE (1)	U.M.	LOQ (2)	TECNICA DI PROVA	PREZZO € IVA esclusa	ACCREDITAMENTO (3)
Origine geografica	MDP/51	%	-	Microscopio ottico	42,00	no

La quantità minima richiesta per l'analisi è di 10 g.

Identificazione dell'origine geografica della **GELATINA REALE**

PARAMETRO	CODICE (1)	U.M.	LOQ (2)	TECNICA DI PROVA	PREZZO € IVA esclusa	ACCREDITAMENTO (3)
Origine geografica	MDP/51 ISO 12824:2016 (I)	%	-	Microscopio ottico	42,00	no

La quantità minima richiesta per l'analisi è di 10 g.

- (1) Codice identificativo della prova
- (2) Limite di quantificazione (ove applicabile)
- (3) Accreditemento ACCREDIA n° 00177

Fonti di riferimento:

- Decreto legislativo n° 179 del 20 luglio 2004 - Caratteristiche di composizione del miele,
- UNI 11299:2008 – Metodo per l'identificazione e la quantificazione del polline nel miele
- UNI 11375:2010 – Caratteristiche sensoriali, chimico-fisiche e melissopalinologiche del miele di melata o miele di bosco
- UNI 11382:2010 – Caratteristiche sensoriali, chimico-fisiche e melissopalinologiche del miele di acacia (Robinia pseudacacia L.)
- UNI 11383:2010 – Caratteristiche sensoriali, chimico-fisiche e melissopalinologiche del miele di eucalipto
- UNI 11384:2010 – Caratteristiche sensoriali, chimico-fisiche e melissopalinologiche del miele di agrumi (Citrus spp.)