

ANALYSE DE CIRE D'ABEILLE

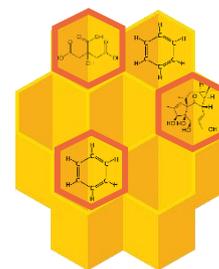
Protocole d'échantillonnage

POURQUOI UN PRÉLÈVEMENT REPRÉSENTATIF ?

Les molécules ne sont pas réparties uniformément dans la cire, il faut donc réaliser un échantillon représentatif du lot à analyser, c'est-à-dire avec le plus de points de prélèvements possibles.

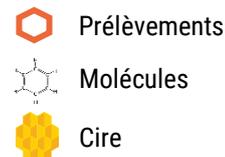


Echantillon non représentatif



Echantillon représentatif

LEGENDE:



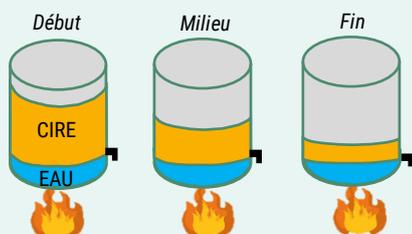
COMMENT PRÉLEVER UN ÉCHANTILLON DE QUALITÉ ?

ETAPE 1 : RÉALISATION DE PLUSIEURS PRÉLÈVEMENTS SUR LE LOT

3 méthodes d'échantillonnage possibles suivant l'état de votre cire :

Pendant la fonte

Récupérer la quantité nécessaire en prélevant de la cire au début, au milieu et à la fin du coulage des pains.



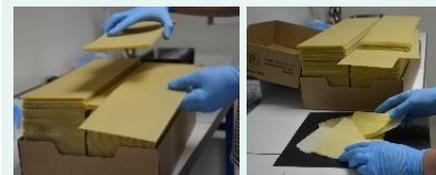
En pain

Prélever sur un maximum de pains différents, dans des zones différentes.



En gaufre

Prélever dans chaque paquet des fragments de gaufre pour atteindre le poids nécessaire.



Important

- Constituer un échantillon de **150 g** issu de nombreux de prélèvements - **10 au minimum**
- Bien **nettoyer** les outils de prélèvements avant utilisation pour ne pas polluer l'échantillon

ETAPE 2 : MÉLANGER LES PRÉLÈVEMENTS POUR FORMER UN ÉCHANTILLON HOMOGENE
Concasser le plus finement possible vos prélèvements en les plaçant préalablement au congélateur.



ADA AURA
2485 Route des Pécollets
Quartier Marcellas
26800 Etoile-sur-Rhône

Pour toute question, contacter :
Victor Denervaud
07.82.69.95.56
victor.dernervaud@ada-aura.org