



Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 24/06/2022

CARI ASBL
Bâtiment Boltzmann
Place Croix du Sud 1 bte L7.04.01
1348 Louvain-la-Neuve
BELGIQUE
Tél. : +32 (0)10/47 34 16
Fax. : +32 (0)10/47 34 94
e-mail : info@cari.be
http://www.cari.be

ARNOULD Johan
Harzy 32
6600 BASTOGNE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Bastogne

Lieu de production: Bastogne

Informations du laboratoire:

Miel n° 2228840

Reçu au laboratoire le 10/06/2022

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

Méthodes analytiques adaptées du document : "Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)
Conformité : Directive européenne 2001/110/EC et AR relatif au miel du 19/03/2004, sauf pour l'humidité : APAQ-W et German guidelines for honey (Leitsätze) et pour l'IS : Honey quality and International Standards (1999) et German guidelines for honey (Leitsätze)

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025 : Résultats \pm Incertitude élargie U (k=2)

Validations des résultats : CM

<input checked="" type="radio"/> Humidité (%)	17,0 \pm 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 15/06/2022	Seuil conseillé \leq 18 % Norme légale \leq 20 %
<input checked="" type="radio"/> pH initial	4,37 \pm 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 13/06/2022	
<input checked="" type="radio"/> Conductivité (mS/cm)	0,18 \pm 0,03	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 21/06/2022	Norme légale Miel de miellat \geq 0,8
<input checked="" type="radio"/> Indice de saccharose (IS)	16,1 \pm 3,0	Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm "non détecté" : IS \leq 0,9 "non quantifié" : 0,9 < IS \leq 2,1 Analysé le 16/06/2022	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS \leq 2,5
<input checked="" type="radio"/> HMF (mg/kg)	Non quantifié \pm 2,4	Méthode HPLC non détecté: HMF \leq 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF \leq 1,0 Analysé le 20/06/2022	Norme légale HMF \leq 40 miels tropicaux \leq 80
<input type="radio"/> Indice diastasique (ID) (échelle de Schade) (uniquement mesuré si IS < 10)	\pm	Méthode Phadebas "non détecté" : ID \leq 0,26 "non quantifié" : 0,26 < ID \leq 1,88 Lot de tablettes Phadebas :	Norme légale ID > 8 ou miel d'agrumes... ID > 3 si HMF < 15 mg/kg

Le CARI considère comme conforme un produit dont la valeur de la caractéristique se trouve à l'intérieur de la zone de tolérance, et non conforme un produit dont la valeur de la caractéristique se trouve située en dehors de la zone de tolérance.
Sauf indication communiquée, pour la zone de tolérance le CARI applique la règle suivante :
moitié de l'incertitude élargie (U) calculée au moyen d'un facteur de couverture 2, qui donne un niveau de confiance d'environ 95%.

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO 17025

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

b) Essai non accrédité

Miel n° 2228840

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 24/06/2022

Monosaccharides

Fructose	39,71 ± 3,32
Glucose	42,56 ± 2,14
Fructose/Glucose	0,93

Disaccharides

Maltose + indét.	2,39 ± 1,32
Turanose + indét.	0,58 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,08 ± 0,38
Saccharose	0,39 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,21 ± 0,12
Erlose	0,17 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,00 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 15/06/2022

● Analyse pollinique

Densité générale	Forte
Pollens dominants	Brassicaceae (93%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Poaceae, Ranunculaceae, Rubus idaeus (Framboisier), Fruitières, Salix sp. (Saule)
Pollens isolés significatifs	Taraxacum officinale (Pissenlit)
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène	Consistance de l'échantillon:	
Couleur:		à son entrée au laboratoire	Tartinable
miel liquide (Pfund)		à sa sortie	Tartinable
miel cristallisé (Pantone)	608 Blanc Cassé	Cristallisation	Imperceptible
		Sablage	Très Fin

3.2. Profil odorant et gustatif

Légende Contribution à l'intensité 1: mineure 2: de base, 3: dominante

* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS		type d'odeurs		SAVEURS ET SENSATIONS	
Intensité	moyenne	Chaud		Intensité	moyenne
		Végétal		Sucrée	2
		Altéré		Acide	1
ARÔMES		type d'arôme, évoquant		Amère	
Intensité	moyenne			Astringente	1
Chaud	2 ⇒ Doux			Froid	
Fruité				Piquante	
Floral	1 ⇒ Subtil				
Végétal	2 ⇒ Végétal sec				
Épicé					
Frais					
Chimique*	1 ⇒ Médicament				
Altéré*	1 ⇒ Animal				

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

2

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

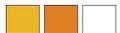
INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

Nous avons interprété les résultats des essais réalisés sur votre miel, ce qui nous a permis de déterminer son origine et de vous conseiller pour sa conservation. Pour vous aider à comprendre vos résultats d'analyse, vous pouvez consulter notre site au lien suivant: <http://www.cari.be/medias/actuapi/actuapi31.pdf>

Miel n° 2228840

Vos références: Bastogne

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Humidité normale</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Teneur en saccharase normale</p> <p>Commentaire :</p> <p>Les notes aromatiques de type 'médicaments' de ce miel sont liées au nectar de saule qui présente naturellement ce type d'arômes, tandis que les notes animales proviennent du nectar de pissenlits.</p>	<p>Type de miel : Colza & Saule</p> <p>Origine botanique : Colza, saule, pissenlits</p> <p>Origine géographique : Bastogne</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2024</p> <p>Période de récolte: de printemps</p>
<p>ODEURS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> frais <input checked="" type="checkbox"/> altéré</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux  <input type="checkbox"/> Fruité  <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input type="checkbox"/> Épicé  <input type="checkbox"/> Frais  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament  <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ animal </p> <p><small>* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène</small></p>	<p>Intensité des arômes moyenne</p> <p>Saveurs et arômes : Miel doux aux notes végétales et aromatiques</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée  <input checked="" type="checkbox"/> Acide  <input type="checkbox"/> Amère  <input checked="" type="checkbox"/> Astringente  <input type="checkbox"/> Froid  <input type="checkbox"/> Piquante </p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</p>
<p>PERSISTANCE</p> 	<p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p> <p> Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.</p>

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur. Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.