



Rapport d'essai

version provisoire

Louvain-la-Neuve, 08/07/2021

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 15/06/2021

Période de récolte: de printemps

Lieu de production: Bastogne

Informations du laboratoire:

Miel n° 1127443

Reçu au laboratoire le 25/06/2021

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 ± Incertitude élargie U (k=2)

Validations des résultats CM

● Humidité (%) **17,7** ± 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 29/06/2021

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **4,25** ± 0,30

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 25/06/2021

● Conductivité (mS/cm) **0,19** ± 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 02/07/2021

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● HMF (mg/kg) **Non quantifié** ± 2,4

Méthode HPLC

non détecté: HMF ≤ 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0

Analysé le 29/06/2021

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

● Indice de saccharase

19,3 ± 3,0

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": IS ≤ 0,9

"non quantifié": 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 01/07/2021

Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS ≤ 2,5

○ Indice diastasique (échelle de Schade)
(uniquement mesuré si IS < 10)

±

Méthode Phadebas

"non détecté": ID ≤ 0,26

"non quantifié": 0,26 < ID ≤ 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.
Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARI.
Internet - PROC.LAB.8/Rév.8

b) Essai non accrédité

Miel n° 1127443

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	39,58 ± 3,32
Glucose	39,08 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,01

Disaccharides

Maltose + indét.	2,41 ± 1,32
Turanose + indét.	0,63 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,08 ± 0,38
Saccharose	0,14 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 30/06/2021

Trisaccharides

Raffinose	0,21 ± 0,12
Erlose	0,09 ± 0,16
Mélézitose	0,10 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,00 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Brassicaceae (85%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Pinus (Pin), Ranunculaceae, Taraxacum officinale (Pissenlit), Trifolium sp. (Trèfle), Aesculus hippocastanum (Marronnier), Rubus fruticosus (Ronce), Fruitières
Pollens isolés significatifs	Salix sp. (Saule) (7%)
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 01/07/2021

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	608 Blanc Cassé

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Onctueux
à sa sortie	Ferme
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Très Fin

3.2. Profil odorant et gustatif

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

ODEURS

Intensité	discrète	type d'odeurs
		Chaud
		Végétal
		Frais

ARÔMES

	type d'arôme, évoquant
Intensité	discrète
Chaud	2 ⇒ Doux
Fruité	
Floral	1 ⇒ Subtil
Végétal	2 ⇒ Végétal sec
Épicé	
Frais	
Chimique*	
Altéré*	1 ⇒ Souffré

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS	Intensité	moyenne
	Sucrée	2
	Acide	1
SENSATIONS	Amère	
	Astringente	2
	Froid	1
	Piquante	1

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

1

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARL.

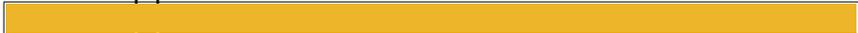
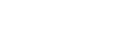
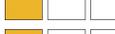
INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

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° 1127443

Vos références: Bastogne 15/06/2021

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 : Miel assez riche en saccharase</p> <p>Commentaire : Le caractère légèrement piquant de ce miel ressenti à la dégustation provient du nectar de saule.</p>	<p>Type de miel : Colza</p> <p>Origine botanique : Colza, saule</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 2023</p> <p>Période de récolte: de printemps</p>
<p>ODEURS Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> fruité <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> altéré <input type="checkbox"/> floral <input checked="" type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs discrète</p>
<p>ARÔMES Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité  <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input checked="" type="checkbox"/> Épicé  <input type="checkbox"/> Frais  <input type="checkbox"/> Chimique*  <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ soufré </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 discrète</p> <p>Saveurs et arômes : Miel doux aux notes végétaless</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée  <input checked="" type="checkbox"/> Acide  <input type="checkbox"/> Amère  <input checked="" type="checkbox"/> Astringente  <input checked="" type="checkbox"/> Froid  <input checked="" type="checkbox"/> Piquante </p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p> <p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</p> <p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	
<p>PERSISTANCE</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. Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARI.