



Rapport d'essai

version provisoire

Louvain-la-Neuve, 19/08/2020

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 25/07/2020

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Bastogne

Informations du laboratoire:

Miel n° 12026118

Reçu au laboratoire le 06/08/2020

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 (%) **16,5** ± 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 11/08/2020

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **4,18** ± 0,30

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 07/08/2020

● Conductivité (mS/cm) **0,49** ± 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 17/08/2020

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 10/08/2020

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

● Indice de saccharase

38,2 ± 4,6

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9

"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 11/08/2020

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° 12026118

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	39,64 ± 3,32
Glucose	31,85 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,24

Disaccharides

Maltose + indét.	4,24 ± 1,32
Turanose + indét.	0,44 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,37 ± 0,38
Saccharose	0,17 ± 0,10
Tréhalose	0,11 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 19/08/2020

Trisaccharides

Raffinose	0,24 ± 0,12
Erllose	0,34 ± 0,16
Mélézitose	0,46 ± 0,40
Maltotriose	0,05 ± 0,32
Panose	0,11 ± 0,59
Isomaltotriose	0,04 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 10/08/2020

● Analyse pollinique

Densité générale **Moyenne**

Pollens dominants

Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %) **Fruitiers (20%), Trifolium repens (Trèfle blanc) (24%), Rubus ideus (Ronce) (39%)**

Pollens isolés (<10%) **Centaurea (Centaurée), Fabaceae, Frangula alnus (Bourdaïne), Plantago lanceolata (Plantain), Ranunculaceae, Vicia faba (Vesce), Apiaceae, Poaceae, Rosaceae, Salix sp. (Saule), Brassica napus (Colza)**

Pollens isolés significatifs **Epilobium sp. (Epilobe), Crataegus sp. (Aubépine)**

Elements figurés

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**

Couleur:

miel liquide (Pfund) **38 "blanc"**

miel cristallisé (Pantone)

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire **Fluide**

à sa sortie **Semi-fluide**

Cristallisation **En Cours**

Sablage

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
Épicé*

ARÔMES

type d'arôme, évoquant

Intensité **moyenne**

Chaud **2** ⇒ *Caramélisés*

Fruité **1** ⇒ *Fruits frais*

Floral

Végétal **2** ⇒ *Végétal sec et*

Épicé **1** ⇒ *Mélange*

Frais

Chimique*

Altéré*

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité **moyenne**

Sucrée **2**

Acide **2**

Amère

Astringente **2**

Froid

Piquante

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.
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° 12026118

Vos références: Bastogne 25/07/2020

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel sec</p> <p>HMF : Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel très riche en saccharase</p> <p>Commentaire : Les teneurs plus élevées en sucres de type tri-saccharides indiquent la présence de miellat dans ce échantillon.</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Ronces, trèfles, fruitiers, aubépines, épilobes, miellat</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 2022</p> <p>Période de récolte: d'été</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 checked="" type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> altéré <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs discrète</p>
<p>ARÔMES Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés </p> <p><input type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais </p> <p><input type="checkbox"/> Floral</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Epicé ⇒ mélange </p> <p><input type="checkbox"/> Frais</p> <p><input type="checkbox"/> Chimique*</p> <p><input type="checkbox"/> Altéré*</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 aux notes chaudes, fruitées et végétales</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Acide </p> <p><input type="checkbox"/> Amère</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Astringente </p> <p><input type="checkbox"/> Froid</p> <p><input 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>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</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.