



Rapport d'essai



Accrédité selon la norme
ISO 17025
Certificat n°312-TEST

Louvain-la-Neuve, 01/08/2019

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 été

Informations du laboratoire:
Miel n° 5924145
Reçu au laboratoire le 10/07/2019

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

Méthodes adaptées du document :
"Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)
Norme légale : AR relatif au miel du 19/03/2004

Validations des résultats CM

Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

Humidité (%) **16,8** ± 0,4

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 17/07/2019

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

Conductivité(mS/cm) **0,31** ± 0,02

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 29/07/2019

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

Indice de saccharase
26,7 ± 2,6

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9

"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 16/07/2019

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

Indice diastasique (échelle de Schade)

±

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

HMF(mg/kg) ±

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.

Miel n° 5924145
Vos références: Bastogne été

2. EXAMEN POLLINIQUE (non accrédité)

○ Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Rubus ideus (Ronce) (56%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Trifolium sp. (Trèfle) (36%)
Pollens isolés (<10%)	Asteraceae, Brassicaceae, Cistaceae, Poaceae, Salix sp. (Saule), Vicia faba (Vesce), Fruitiers

Pollens isolés significatifs

Elements figurés

Acétylyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 31/07/2019

ou DOSAGE DES SUCRES (non accrédité)

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	37,18 ± 3,32
Glucose	31,35 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,19

Disaccharides

Maltose + indét.	3,12 ± 1,32
Turanose + indét.	0,82 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,18 ± 0,38
Saccharose	1,37 ± 0,10
Tréhalose	0,03 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 16/07/2019

Trisaccharides

Raffinose	0,36 ± 0,12
Erlose	0,63 ± 0,16
Mélézitose	0,28 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,00 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

3. INTERPRETATION ORGANOLEPTIQUE (non accrédité)

3.1. Présentation

Interprétation des résultats : CM

Examen visuel : **Homogène**

Consistance de l'échantillon à son entrée au laboratoire : **Fluide**

3.2. Arômes, sensations exogènes

⇒ Néant

3.3. Interprétation

Type de miel : **Toutes fleurs**

Origine botanique : **Ronces, trèfles, miellat**

Saveurs et arômes : **Miel aux notes chaudes, fruitées et boisées**

Remarques éventuelles :

La couleur plus ambrée et les teneurs plus élevées en tri-saccharides indiquent la présence de miellat.

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.