



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 30/07/2019

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 printemps

Informations du laboratoire:
Miel n° 4924144
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 (%) **18,6** ± 0,4

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 17/07/2019

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

Conductivité (mS/cm) **0,35** ± 0,02

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 29/07/2019

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

Indice de saccharase
22,1 ± 2,2

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° 4924144
Vos références: Bastogne printemps

2. EXAMEN POLLINIQUE (non accrédité)

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

Analysé le 16/07/2019

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Brassica napus (Colza) (92%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Rubus ideus (Ronce), Taraxacum officinale (Pissenlit), Fruitiers
Pollens isolés significatifs	Salix sp. (Saule)
Elements figurés	

ou DOSAGE DES SUCRES (non accrédité)

○ Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Monosaccharides

Fructose	± 3,32
Glucose	± 2,14
Fructose/Glucose	

Disaccharides

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

Trisaccharides

Raffinose	± 0,12
Erlose	± 0,16
Mélézitose	± 0,40
Maltotriose	± 0,32
Panose	± 0,59
Isomaltotriose	± 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 : **Tartinable**

3.2. Arômes, sensations exogènes

⇒ Néant

3.3. Interprétation

Type de miel : **Toutes fleurs**

Origine botanique : **Colza dominant, saule, fruitiers**

Saveurs et arômes : **Miel doux aux notes végétales**

Remarques éventuelles :

Miel légèrement trop humide - A conserver au frais pour éviter le risque de fermentation !
Cet échantillon présente en partie les caractéristiques d'un miel monofloral de colza. Sa conductivité est cependant trop élevée, c'est pourquoi nous le classons en toutes fleurs.

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.