



# 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: Noville 1

## Informations du laboratoire:

**Miel n° 6924146**

Reçu au laboratoire le 01/07/2019

## 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 (%)** **18,3** ± 0,4

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 17/07/2019

Seuil conseillé ≤ 18 %  
Norme légale ≤ 20 %

**Conductivité (mS/cm)** **0,23** ± 0,02

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 29/07/2019

Norme légale  
Miel de miellat ≥ 0,8

**Indice de saccharase**  
**18,5** ± 1,8

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° 6924146  
Vos références: Noville 1

## 2. EXAMEN POLLINIQUE (non accrédité)

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

Analysé le 01/08/2019

### ○ Analyse pollinique

|   |  |
|---|--|
| Densité générale                        | <b>Moyenne</b>   |
| Pollens dominants                       | <b>Rubus ideus (Ronce) (58%)</b>   |
| Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %) | <b>Fruitiers (11%), Trifolium sp. (Trèfle) (28%)</b>                               |
| Pollens isolés (<10%)                   | <b>Trifolium pratense (Trèfle rouge), Brassicaceae, Poaceae, Salix sp. (Saule)</b> |
| Pollens isolés significatifs            |  |
| Elements figurés                        |  |

## ou DOSAGE DES SUCRES (non accrédité)

### ● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 16/07/2019

#### Monosaccharides

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Fructose         | <b>40,11</b> ± 3,32 |
| Glucose          | <b>34,28</b> ± 2,14 |
| Fructose/Glucose | <b>1,17</b>         |

#### Disaccharides

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| Maltose + indét.        | <b>2,25</b> ± 1,32 |
| Turanose + indét.       | <b>0,65</b> ± 0,64 |
| Mélibiose et isomaltose | <b>0,09</b> ± 0,38 |
| Saccharose              | <b>0,83</b> ± 0,10 |
| Tréhalose               | <b>0,07</b> ± 0,10 |
| Gentiobiose             | <b>0,00</b>        |
| Palatinose              | <b>0,00</b> ± 0,08 |

#### Trisaccharides

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Raffinose      | <b>0,37</b> ± 0,12 |
| Erlose         | <b>0,26</b> ± 0,16 |
| Mélézitose     | <b>0,15</b> ± 0,40 |
| Maltotriose    | <b>0,00</b> ± 0,32 |
| Panose         | <b>0,00</b> ± 0,59 |
| Isomaltotriose | <b>0,00</b> ± 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, fruitiers**

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

Remarques éventuelles :