



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 09/09/2019

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 17/08

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Noville

Informations du laboratoire:

Miel n° 9924508

Reçu au laboratoire le 26/08/2019

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

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025

● Humidité (%) **19,1** ± 0,4

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 28/08/2019

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **3,85** ± 0,18

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 29/08/2019

● Conductivité (mS/cm) **0,21** ± 0,02

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 04/09/2019

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● Indice de saccharase (IS)
9,1 ± 1,7

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9

"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 05/09/2019

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

● HMF (mg/kg) **Non quantifié** ± 2,3

Méthode HPLC

non détecté: HMF ≤ 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0

Analysé le 02/09/2019

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

○ Indice diastasique (ID) (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

±

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.

b) Essai non accrédité

Miel n° 9924508

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 03/09/2019

Monosaccharides

Fructose	37,54 ± 3,32
Glucose	30,20 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,24

Disaccharides

Maltose + indét.	3,29 ± 1,32
Turanose + indét.	0,86 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,29 ± 0,38
Saccharose	0,64 ± 0,10
Tréhalose	0,02 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,31 ± 0,12
Erlose	0,58 ± 0,16
Mélézitose	0,04 ± 0,40
Maltotriose	0,05 ± 0,32
Panose	0,09 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétylyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 27/08/2019

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Rubus ideus (Ronce) (41%), Trifolium repens (Trèfle blanc) (54%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Asteraceae, Brassica napus (Colza), Poaceae, Castanea sativa (Châtaignier), Salix sp. (Saule), Trifolium pratense (Trèfle rouge), Fruitières
Pollens isolés significatifs	Lamiaceae
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	11 "incoloré"
miel cristallisé (Pantone)	

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Fluide
à sa sortie	Fluide
Cristallisation	Inexistante
Sablage	Inexistant

3.2. Profil odorant et gustatif

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

* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS	type d'odeurs
Intensité discrète	Chaud Floral Végétal

ARÔMES **type d'arôme, évoquant**

Intensité discrète	
Chaud 2	⇒ Doux
Fruité 1	⇒ Fruits frais
Floral 1	⇒ Subtil
Végétal 1	⇒ Végétal sec
Épicé	
Frais	
Chimique*	
Altéré*	

SAVEURS ET SENSATIONS

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


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° 9924508

Vos références: Noville 17/08

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel très humide avec fermentation</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel pauvre en saccharase</p> <p>Commentaire :</p> <p>L'humidité de ce miel est trop élevée. Nous vous conseillons de le conserver au frais afin d'éviter sa fermentation.</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Trèfles, ronces, lamiacées</p> <p>Origine géographique : Noville</p> <p>Condition pour une conservation optimale au frigo</p> <p>Période de récolte: d'été</p>
<p>ODEURS Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input checked="" type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré</p>	<p>Intensité des odeurs discrète</p>
<p>ARÔMES Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux ■ ■ □ <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ■ □ □ <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil ■ □ □ <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec ■ □ □ <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <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 discrète</p> <p>Saveurs et arômes : Miel doux aux notes florales et végétales</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 type="checkbox"/> Froid <input checked="" type="checkbox"/> Piquante ■ □ □</p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux normes légales</p>
<p>PERSISTANCE</p> <p style="text-align:right">■ □ □</p>	<p>L'échantillon analysé NE REPOND PAS aux spécifications APAQ-W (humidité > 18%)</p> <p> Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 1 étoile.</p>

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