



# Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 23/09/2021

**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

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: ADC-E-2021

Informations du laboratoire:

Miel n° 1127585

Reçu au laboratoire le 23/08/2021

## 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

<input checked="" type="radio"/> Humidité (%)	<b>17,3</b> ± 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 31/08/2021	Seuil conseillé ≤ 18 % Norme légale ≤ 20 %
<input checked="" type="radio"/> pH initial	<b>3,91</b> ± 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 27/08/2021	
<input checked="" type="radio"/> Conductivité (mS/cm)	<b>0,32</b> ± 0,03	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 06/09/2021	Norme légale Miel de miellat ≥ 0,8
<input checked="" type="radio"/> Indice de saccharose (IS)	<b>24,3</b> ± 3,0	Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm "non détecté" : IS ≤ 0,9 "non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1 Analysé le 31/08/2021	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS ≤ 2,5
<input checked="" type="radio"/> HMF (mg/kg)	<b>Non quantifié</b> ± 2,4	Méthode HPLC non détecté : HMF ≤ 0,3 non quantifié : 0,3 < HMF ≤ 1,0 Analysé le 02/09/2021	Norme légale HMF ≤ 40 miels tropicaux ≤ 80
<input type="radio"/> 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

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.  
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

## b) Essai non accrédité

Miel n° 1127585

### ● Sucres (% matière fraîche)

#### Monosaccharides

Fructose	<b>39,59</b> ± 3,32
Glucose	<b>36,34</b> ± 2,14
Fructose/Glucose	<b>1,09</b>

#### Disaccharides

Maltose + indét.	<b>3,82</b> ± 1,32
Turanose + indét.	<b>0,87</b> ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	<b>0,16</b> ± 0,38
Saccharose	<b>0,19</b> ± 0,10
Tréhalose	<b>0,00</b> ± 0,10
Gentiobiose	<b>0,00</b>
Palatinose	<b>0,00</b> ± 0,08

#### Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 03/09/2021

#### Trisaccharides

Raffinose	<b>0,37</b> ± 0,12
Erlose	<b>0,19</b> ± 0,16
Mélézitose	<b>0,00</b> ± 0,40
Maltotriose	<b>0,05</b> ± 0,32
Panose	<b>0,07</b> ± 0,59
Isomaltotriose	<b>0,00</b> ± 0,09

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

### ● Analyse pollinique

Densité générale	<b>Moyenne</b>
Pollens dominants	<b>Rubus fruticosus (Ronce) (41%)</b>
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	<b>Brassicaceae (15%), Helianthus annuus (Tournesol) (24%)</b>
Pollens isolés (<10%)	<b>Apiaceae, Centaurea (Centauree), Fruitiere, Liliaceae, Plantago lanceolata (Plantain), Ranunculaceae, Rosaceae, Salix sp. (Saule), Poaceae, Taraxacum officinale (Pissenlit), Trifolium pratense (Trèfle rouge), Vicia faba (Vesce), Castanea sativa (Châtaignier), Trifolium sp. (Trèfle), Asteraceae</b>
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

#### Acétylyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 07/09/2021

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel	<b>Homogène</b>
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	<b>122 Jaune</b>

#### Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	<b>Fluide</b>
à sa sortie	<b>Tartinable</b>
Cristallisation	<b>Imperceptible</b>
Sablage	<b>Très Fin</b>

### 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

<b>ODEURS</b>	<b>type d'odeurs</b>
Intensité	<b>discrète</b>
	<i>Chaud</i>
	<i>Végétal</i>

#### **ARÔMES** type d'arôme, évoquant

Intensité	<b>moyenne</b>
Chaud	<b>2</b> ⇒ <i>Doux</i>
Fruité	<b>1</b> ⇒ <i>Fruits frais</i>
Floral	
Végétal	<b>2</b> ⇒ <i>Végétal sec</i>
Épicé	<b>1</b> ⇒ <i>Mélange</i>
Frais	
Chimique*	
Altéré*	<b>1</b> ⇒ <i>Gras</i>

#### **SAVEURS ET SENSATIONS**

<b>SAVEURS</b>	Intensité	<b>moyenne</b>
	Sucrée	<b>2</b>
	Acide	<b>1</b>
<b>SENSATIONS</b>	Amère	
	Astringente	<b>1</b>
	Froid	
	Piquante	

#### **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.  
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

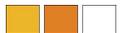
## INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

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° 1127585

Vos références: ADC-E-2021

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Miel riche en saccharase Commentaire :	<b>Type de miel : Toutes fleurs</b> Origine botanique : Ronces, tournesol, trèfles, autres astéracées  Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2023  Période de récolte: d'été
<b>ODEURS</b>	
<b>Intensité</b> 	
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input 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	Intensité des odeurs <b>discrète</b>
<b>ARÔMES</b>	
<b>Intensité</b> 	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais  <input type="checkbox"/> Floral  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input checked="" type="checkbox"/> Épicé ⇒ mélange  <input type="checkbox"/> Frais  <input type="checkbox"/> Chimique*  <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ gras 	Intensité des arômes <b>moyenne</b> Saveurs et arômes : <b>Miel doux aux notes chaudes et végétales</b>
<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>	
<b>SAVEURS ET SENSATIONS</b>	
<b>Intensité</b> 	
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée  <input checked="" type="checkbox"/> Acide  <input type="checkbox"/> Amère  <input checked="" type="checkbox"/> Astringente  <input type="checkbox"/> Froid  <input type="checkbox"/> Piquante 	Intensité des saveurs et sensations <b>moyenne</b> <b>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</b>
<b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b>	
⇒ Néant	
<b>PERSISTANCE</b>	
	

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.



Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.