



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 01/09/2023

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 Juillet

Lieu de production: Bastogne

Informations du laboratoire:

Miel n° 6330918

Reçu au laboratoire le 18/08/2023

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

● Humidité (%) **16,5** ± 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C
Analysé le 24/08/2023
Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **4,38** ± 0,30

Mesuré par pHmétrie
Analysé le 30/08/2023

● Conductivité(mS/cm) **0,57** ± 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C
Analysé le 29/08/2023
Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● Indice de saccharose (IS) **32,9** ± 3,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm
"non détecté" : IS ≤ 0,9
"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1
Analysé le 31/08/2023
Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS ≤ 2,5

● HMF(mg/kg) **1,4** ± 2,4

Méthode HPLC
non détecté: HMF ≤ 0,3
non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0
Analysé le 22/08/2023
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

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° 6330918

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 22/08/2023

Monosaccharides

Fructose	37,91 ± 3,32
Glucose	30,03 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,26

Disaccharides

Maltose + indét.	4,46 ± 1,32
Turanose + indét.	0,94 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,37 ± 0,38
Saccharose	0,22 ± 0,10
Tréhalose	0,03 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,33 ± 0,12
Erlose	0,78 ± 0,16
Mélézitose	0,07 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,00 ± 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 29/08/2023

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Brassicaceae (56%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Rosaceae type Aubépine (17%)
Pollens isolés (<10%)	Aesculus hippocastanum (Marronnier), Apiaceae, Carduus (Chardon), Centaurea (Centaurée), Pinaceae, Plantago lanceolata (Plantain), Poaceae, Polygonaceae type Sarrasin, Taraxacum officinale (Pissenlit), Tilia sp. (Tilleul), Aquifoliaceae type Houx, Asteraceae, Castanea sativa (Châtaignier), Trifolium sp. (Trèfle), Vicia (Vesce), Rubus fruticosus (Ronce), Trifolium repens (Trèfle blanc)
Pollens isolés significatifs	Salix sp. (Saule), Fruitiers
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	51 "jaune Paille"
miel cristallisé (Pantone)	

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Fluide
à sa sortie	Fluide
Cristallisation	En Cours
Sablage	

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

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

ARÔMES type d'arôme, évoquant

Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ <i>Caramélisés</i>
Fruité	1	⇒ <i>Fruits frais</i>
Floral	2	⇒ <i>Subtil</i>
Végétal	2	⇒ <i>Végétal sec et résiné</i>
Épicé	1	⇒ <i>Mélange</i>
Frais		
Chimique*	1	⇒ <i>Médicament</i>
Altéré*		

SAVEURS ET SENSATIONS

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

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE **2**

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° 6330918

Vos références: Bastogne Juillet

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel sec</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel très riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p> <p>Les brassicacées sont des plantes très pollinifères. Il est courant de retrouver ces pollens en quantité importante dans les miels. La conductivité de 0,57 indique que le nectar de colza n'est pas majoritaire dans ce miel.</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Aubépine, fruitiers, ronces, saule</p> <p>Origine géographique : Bastogne</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2025</p> <p>Période de récolte: d'été</p>
<p>ODEURS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène <input checked="" 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</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et résiné <input checked="" type="checkbox"/> Épicé ⇒ mélange <input type="checkbox"/> Frais <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament <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 moyenne</p> <p>Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes, florales et résinées</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS</p> <p>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 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 et aux critères de qualité conseillés</p>
<p>PERSISTANCE</p> <p></p>	<p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p> <p> Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 5 étoiles.</p>

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.



Rapport d'essai Polyphénols totaux

Louvain-la-Neuve, 01/09/2023

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 Juillet

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Bastogne

Informations du laboratoire:

Miel n° 6330918

Reçu au laboratoire le 18/08/2023

EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

selon la méthode adaptée de Folin-Ciocalteu

Essais non accrédités

Polyphénols (mg GAE/100 g miel)

48,3

Miel n° 6330918

**Méthode par spectrophotométrie
(GAE : Equivalent Acide Gallique)**
"contient des anti-oxydants": $PP \leq 50,0$
"riche en anti-oxydants": $50,0 < PP \leq 100,0$
"très riche en anti-oxydants": $PP > 100,0$

Analysé le 28/08/23

Interprétation: **Ce miel contient des anti-oxydants (<50 mg GAE/100 g miel)**

Afin de situer vos résultats, quelques exemples d'aliments généralement cités pour leurs teneurs riches en anti-oxydants (données issues du site www.phenol-explorer.eu) :

- fraise : 289 ± 95 mg GAE/100g de fruits frais
- persil : 89 ± 42 mg GAE/100g de produits frais
- vin rouge : 215 ± 65 mg GAE/100 ml
- thé vert : 62 ± 19 mg GAE/100 ml
- thé noir : 104 ± 26 mg GAE/100 ml

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.*

page 1/1