



Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 20/08/2019

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: Bastogne 2 20/07

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Bastogne

Informations du laboratoire:

Miel n° 7924267

Reçu au laboratoire le 06/08/2019

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 17025:2005

● Humidité (%) **16,4** ± 0,4

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 14/08/2019

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **3,92** ± 0,18

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 14/08/2019

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

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 20/08/2019

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● Indice de saccharase

16,8 ± 1,7

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9

"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 07/08/2019

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 07/08/2019

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

○ 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

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

b) Essai non accrédité

Miel n° 7924267

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 20/08/2019

Monosaccharides

Fructose	39,39 ± 3,32
Glucose	32,72 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,20

Disaccharides

Maltose + indét.	3,86 ± 1,32
Turanose + indét.	1,01 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,26 ± 0,38
Saccharose	0,61 ± 0,10
Tréhalose	0,05 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,05 ± 0,12
Erlose	0,73 ± 0,16
Mélézitose	0,15 ± 0,40
Maltotriose	0,04 ± 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 19/08/2019

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Trifolium sp. (Trèfle) (78%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Rubus ideus (Ronce) (16%)
Pollens isolés (<10%)	Asteraceae, Fruitières, Plantago lanceolata (Plantain), Taraxacum officinale (Pissenlit), Brassicaceae, Onagraceae, Poaceae, Vicia faba (Vesce)
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	11 "incolore"
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
	Fruité
	Floral
	Végétal

ARÔMES **type d'arôme, évoquant**

Intensité	moyenne
Chaud	2 ⇒ Doux ⇒ vanille
Fruité	1 ⇒ Fruits frais
Floral	2 ⇒ Subtil ⇒ floral léger
Végétal	1 ⇒ Végétal sec
Épicé	
Frais	
Chimique*	
Altéré*	

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS	Intensité	discrète
	Sucrée	2
	Acide	1
SENSATIONS	Amère	
	Astringente	1
	Froid	
	Piquante	

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE **1**




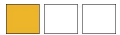








INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

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° 7924267

Vos références: Bastogne 2 20/07

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Miel sec HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :	Type de miel : Trèfles dominants Origine botanique : Trèfles dominants, ronces Origine géographique : Bastogne Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2021 Période de récolte: d'été
ODEURS Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input checked="" 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	Intensité des odeurs discrète
ARÔMES Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux ⇒ vanille  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais  <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil ⇒ floral léger  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <input type="checkbox"/> Altéré*	Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel doux aux notes florales
<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>	
SAVEURS ET SENSATIONS Intensité 	
<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 discrète
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES ⇒ Néant	L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés
PERSISTANCE 	L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)  Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.

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