



# 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: Bastogne 17/08

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Bastogne

## Informations du laboratoire:

Miel n° 10924509

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 (%)** **17,9** ± 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)** **0,20** ± 0,02

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 04/09/2019

Norme légale  
Miel de miellat ≥ 0,8

● **Indice de saccharase (IS)**  
**15,2** ± 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 03/09/2019

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° 10924509

### ● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 03/09/2019

#### Monosaccharides

Fructose	<b>40,66</b> ± 3,32
Glucose	<b>33,58</b> ± 2,14
Fructose/Glucose	<b>1,21</b>

#### Disaccharides

Maltose + indét.	<b>3,99</b> ± 1,32
Turanose + indét.	<b>1,01</b> ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	<b>0,34</b> ± 0,38
Saccharose	<b>0,59</b> ± 0,10
Tréhalose	<b>0,03</b> ± 0,10
Gentiobiose	<b>0,00</b>
Palatinose	<b>0,00</b> ± 0,08

#### Trisaccharides

Raffinose	<b>0,10</b> ± 0,12
Erlose	<b>0,73</b> ± 0,16
Mélézitose	<b>0,06</b> ± 0,40
Maltotriose	<b>0,12</b> ± 0,32
Panose	<b>0,11</b> ± 0,59
Isomaltotriose	<b>0,00</b> ± 0,09

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 27/08/2019

### ● Analyse pollinique

Densité générale	<b>Moyenne</b>
Pollens dominants	<b>Trifolium repens (Trèfle blanc) (69%)</b>
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	<b>Rubus ideus (Ronce) (24%)</b>
Pollens isolés (<10%)	<b>Asteraceae, Brassica napus (Colza), Plantago lanceolata (Plantain), Vicia faba (Vesce), Poaceae, Tilia sp. (Tilleul), Fruitières, Rosaceae</b>

Pollens isolés significatifs

Elements figurés

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel	<b>Homogène</b>
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	<b>11 "incolore"</b>
miel cristallisé (Pantone)	

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	<b>Fluide</b>
à sa sortie	<b>Fluide</b>
Cristallisation	<b>Inexistante</b>
Sablage	<b>Inexistant</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>	Chaud Floral Végétal

**ARÔMES** type d'arôme, évoquant

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

**SAVEURS ET SENSATIONS**

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

**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.




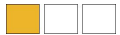








## INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

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° 10924509

Vos références: Bastogne 17/08

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :	<b>Type de miel : Toutes fleurs</b> 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
<b>ODEURS</b>	
<b>Intensité</b> 	
<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	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 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*	Intensité des arômes <b>discrète</b> Saveurs et arômes : <b>Miel doux aux notes florales 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 checked="" type="checkbox"/> Piquante 	Intensité des saveurs et sensations <b>moyenne</b>
<b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b>	<b>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</b>
⇒ Néant	L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)
<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.