



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 30/08/2021

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

ARNOULD Johan
Harzy 32
6600 BASTOGNE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Noville 30/07/2021

Lieu de production: Noville

Informations du laboratoire:

Miel n° 5127540

Reçu au laboratoire le 19/08/2021

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 \pm Incertitude élargie U (k=2)

Validations des résultats : CM

<input checked="" type="radio"/> Humidité (%)	18,5 \pm 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 25/08/2021	Seuil conseillé \leq 18 % Norme légale \leq 20 %
<input checked="" type="radio"/> pH initial	3,89 \pm 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 20/08/2021	
<input checked="" type="radio"/> Conductivité (mS/cm)	0,29 \pm 0,03	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 27/08/2021	Norme légale Miel de miellat \geq 0,8
<input checked="" type="radio"/> Indice de saccharose (IS)	20,4 \pm 3,0	Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm "non détecté" : IS \leq 0,9 "non quantifié" : 0,9 < IS \leq 2,1 Analysé le 24/08/2021	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS \leq 2,5
<input checked="" type="radio"/> HMF (mg/kg)	1,2 \pm 2,4	Méthode HPLC non détecté: HMF \leq 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF \leq 1,0 Analysé le 24/08/2021	Norme légale HMF \leq 40 miels tropicaux \leq 80
<input type="radio"/> Indice diastasique (ID) (échelle de Schade) (uniquement mesuré si IS < 10)	\pm	Méthode Phadebas "non détecté" : ID \leq 0,26 "non quantifié" : 0,26 < ID \leq 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° 5127540

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 24/08/2021

Monosaccharides

Fructose	36,73 ± 3,32
Glucose	33,39 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,10

Disaccharides

Maltose + indét.	3,68 ± 1,32
Turanose + indét.	0,86 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,20 ± 0,38
Saccharose	0,38 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,31 ± 0,12
Erlose	0,35 ± 0,16
Mélézitose	0,03 ± 0,40
Maltotriose	0,03 ± 0,32
Panose	0,09 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 24/08/2021

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Brassicaceae (56%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Rubus fruticosus (Ronce) (14%), Trifolium sp. (Trèfle) (16%)
Pollens isolés (<10%)	Aesculus hippocastanum (Marronnier), Fagus sylvatica (Hêtre), Frangula alnus (Bourdaïne), Poaceae, Salix sp. (Saule), Taraxacum officinale (Pissenlit), Tilia sp. (Tilleul), Asteraceae, Ranunculaceae, Fruitières
Pollens isolés significatifs	Epilobium sp. (Epilobe)
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	124 Ocre Jaune

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Onctueux
à sa sortie	Onctueux
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Très Fin

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	moyenne	Chaud Végétal Altéré

ARÔMES type d'arôme, évoquant

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

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité	moyenne
Sucrée	2
Acide	1
Amère	
Astringente	1
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° 5127540

Vos références: Noville 30/07/2021

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel légèrement humide</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel assez riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p> <p>L'humidité de ce miel est un peu 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, fruitiers, épilobes</p> <p>Origine géographique : Noville</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 15°C</p> <p>Période de récolte: d'été</p>
<p>ODEURS 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 type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> frais <input checked="" type="checkbox"/> altéré</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux ⇒ caramel léger ■ ■ □ <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 checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ gras ■ □ □</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 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 type="checkbox"/> Piquante</p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p> <p>L'échantillon analysé répond aux normes légales</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	<p>L'échantillon analysé NE REPOND PAS aux spécifications APAQ-W (humidité > 18%)</p>
<p>PERSISTANCE</p> <p style="text-align:right">■ □ □</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. Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.



Rapport d'essai Polyphénols totaux

Louvain-la-Neuve, 30/08/2021

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

ARNOULD Johan
Harzy 32
6600 BASTOGNE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Noville 30/07/2021

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Noville

Informations du laboratoire:

Miel n° 5127540

Reçu au laboratoire le 19/08/2021

EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

selon la méthode adaptée de Folin-Ciocalteu

Essais non accrédités

Polyphénols (mg GAE/100 g miel)

17

Miel n° 5127540

**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 30/08/21

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