



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 06/09/2024

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

Lieu de production: Noville

Informations du laboratoire:

Miel n° 5432475

Reçu au laboratoire le 26/08/2024

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

● Humidité (%)	17,2 \pm 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 28/08/2024	Seuil conseillé \leq 18 % Norme légale \leq 20 %
● pH initial	3,76 \pm 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 06/09/2024	
● Conductivité (mS/cm)	0,25 \pm 0,03	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 30/08/2024	Norme légale Miel de miellat \geq 0,8
● Indice de saccharose (IS)	14,7 \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 27/08/2024	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS \leq 2,5
● HMF (mg/kg)	2,6 \pm 2,4	Méthode HPLC non détecté: HMF \leq 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF \leq 1,0 Analysé le 02/09/2024	Norme légale HMF \leq 40 miels tropicaux \leq 80

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° 5432475

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	± 3,32
Glucose	± 2,14
Fructose/Glucose	

Disaccharides

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

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 03/09/2024

Trisaccharides

Raffinose	± 0,12
Erlose	± 0,16
Mélézitose	± 0,40
Maltotriose	± 0,32
Panose	± 0,59
Isomaltotriose	± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Rubus sp. (60%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Trifolium sp. (11%)
Pollens isolés (<10%)	Asteraceae, Cistaceae, Crataegus sp., Lamiaceae, Ranunculaceae, Scrophulariaceae, Castanea sp., Fruitières, Non identifié, Poaceae (graminées), Rumex sp., Salix sp., Phacelia sp., Brassicaceae, Carduus sp., Centaurea sp., Type Ranunculaceae

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).
Analysé le 28/08/2024

Pollens isolés significatifs

Le terme 'Type' est employé lorsqu'un pollen inconnu présente une ressemblance avec un pollen connu, mais qu'il est impossible d'affirmer avec certitude qu'il appartient à la même famille botanique.

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	142 Paille Foncée

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	<i>Chaud Fruité Végétal</i>

ARÔMES **type d'arôme, évoquant**

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

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS	Intensité	moyenne
	Sucrée	2
	Acide	2
SENSATIONS	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: <https://www.cari.be/IMG/pdf/actuapi31.pdf>

Miel n° 5432475

Vos références: Noville

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Humidité normale</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Teneur en saccharase normale</p> <p>Commentaire :</p> <p>Malgré le %age assez élevé en pollens de ronces, le caractère fruité et acidulé typique des ronces n'est pas assez marqué à la dégustation, c'est pourquoi nous le classons en polyfloral.</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Ronces, trèfles, renonculacées, chardons</p> <p>Origine géographique : Noville</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 15°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin sept 2026</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"/> résiné <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré <input checked="" type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux ⇒ caramel léger  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais  <input type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <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 acidulé aux notes chaudes et fruitées</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 4 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, 06/09/2024

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

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Noville

Informations du laboratoire:

Miel n° 5432475

Reçu au laboratoire le 26/08/2024

EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

selon la méthode adaptée de Folin-Ciocalteu

Essais non accrédités

Polyphénols (mg GAE/100 g miel)

29,5

Miel n° 5432475

**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 5/09/24

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