



Rapport d'essai

version provisoire

Louvain-la-Neuve, 14/10/2022

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

BREYE Nicolas
chaussée de la Gare 10
5080 RHISNES

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Été CR 2022

Période de récolte: d'été

Lieu de production: La Bruyère

Informations du laboratoire:

Miel n° 2229424

Reçu au laboratoire le 15/09/2022

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 28/09/2022

Seuil conseillé \leq 18 %
Norme légale \leq 20 %

● pH initial **4,18** \pm 0,30

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 05/10/2022

● Conductivité (mS/cm) **0,55** \pm 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 30/09/2022

Norme légale
Miel de miellat \geq 0,8

● HMF (mg/kg) **2,1** \pm 2,4

Méthode HPLC

non détecté: HMF \leq 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF \leq 1,0

Analysé le 27/09/2022

Norme légale
HMF \leq 40
miels tropicaux \leq 80

● Indice de saccharase

31,6 \pm 3,8

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": IS \leq 0,9

"non quantifié": 0,9 < IS \leq 2,1

Analysé le 22/09/2022

Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS \leq 2,5

○ Indice diastasique (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.
Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARI.
Internet - PROC.LAB.8/Rév.8

b) Essai non accrédité

Miel n° 2229424

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	38,93 ± 3,32
Glucose	31,67 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,23

Disaccharides

Maltose + indét.	3,53 ± 1,32
Turanose + indét.	0,84 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,34 ± 0,38
Saccharose	0,08 ± 0,10
Tréhalose	0,06 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 04/10/2022

Trisaccharides

Raffinose	0,24 ± 0,12
Erlose	0,26 ± 0,16
Mélézitose	0,07 ± 0,40
Maltotriose	0,06 ± 0,32
Panose	0,07 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Brassicaceae (66%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Trifolium sp. (Trèfle) (11%), Rubus fruticosus (Ronce) (14%)
Pollens isolés (<10%)	Anacardiaceae, Apiaceae, Asteraceae, Centaurea (Centaurée), Pinus (Pin), Plantago lanceolata (Plantain), Poaceae, Taraxacum officinale (Pissenlit), Vicia faba (Vesce)
Pollens isolés significatifs	Salix sp. (Saule), Fruitiers
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 13/10/2022

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	131 Ocre Jaune Foncé

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire **Semi-fluide**

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

ODEURS

Intensité **moyenne**

type d'odeurs

**Chaud
Végétal
Épicé**

ARÔMES

type d'arôme, évoquant

Intensité **moyenne**

Chaud	2	⇒ Caramélisés
Fruité	2	⇒ Fruits frais
Floral	1	⇒ Subtil
Végétal	2	⇒ Végétal sec et
Épicé	1	⇒ Mélange
Frais		
Chimique*	1	⇒ Médicament
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.

Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARL.




















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° 2229424

Vos références: Été CR 2022

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 : Miel très riche en saccharase</p> <p>Commentaire : Les brassicacées sont des plantes très pollinifères. Il est courant de retrouver ces pollens en quantité importante dans les miels, surtout si ceux-ci ont été ensemencés. La conductivité de 0,55 et la densité pollinique moyenne indiquent que le nectar de colza n'est pas majoritaire dans ce miel.</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Trèfles, ronces, fruitiers, saule, miellat</p> <p>Origine géographique : La Bruyère</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2024</p> <p>Période de récolte: d'été</p>
<p>ODEURS Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> altéré <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES 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  <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, végétales et aromatiques</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 et aux critères de qualité conseillés</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p>
<p>PERSISTANCE</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. Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARI.