



Rapport d'essai

version provisoire

Louvain-la-Neuve, 30/08/2022

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:

Période de récolte: de printemps
Lieu de production: LA BRUYERE

Informations du laboratoire:

Miel n° 1229070

Reçu au laboratoire le 18/07/2022

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 (%) **17,5** \pm 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 02/08/2022

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

pH initial **4,41** \pm 0,30

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 04/08/2022

Conductivité (mS/cm) **0,27** \pm 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 09/08/2022

Norme légale
Miel de miellat \geq 0,8

HMF (mg/kg) **Non quantifié** \pm 2,4

Méthode HPLC

non détecté: HMF \leq 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF \leq 1,0

Analysé le 12/08/2022

Norme légale
HMF \leq 40
miels tropicaux \leq 80

Indice de saccharase

26,2 \pm 3,1

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": IS \leq 0,9

"non quantifié": 0,9 < IS \leq 2,1

Analysé le 11/08/2022

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° 1229070

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	37,73 ± 3,32
Glucose	36,78 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,03

Disaccharides

Maltose + indét.	1,99 ± 1,32
Turanose + indét.	0,45 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,17 ± 0,38
Saccharose	0,03 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 18/08/2022

Trisaccharides

Raffinose	0,29 ± 0,12
Erlose	0,15 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,06 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

● Analyse pollinique

Densité générale	Forte
Pollens dominants	Brassicaceae (93%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Fagus sylvatica (Hêtre), Poaceae, Ranunculaceae, Rubus idaeus (Framboisier)
Pollens isolés significatifs	Taraxacum officinale (Pissenlit), Salix sp. (Saule), Fruitiers
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 03/08/2022

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène	Consistance de l'échantillon: à son entrée au laboratoire	Tartinable
Couleur: miel liquide (Pfund)		à sa sortie	Tartinable
miel cristallisé (Pantone)	608 Blanc Cassé	Cristallisation	Imperceptible
		Sablage	Inexistant

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
			Altéré

ARÔMES type d'arôme, évoquant

ARÔMES	Intensité	moyenne	type d'arôme, évoquant		
			Chaud	2	⇒ Doux
			Fruité		
			Floral	1	⇒ Subtil
			Végétal	2	⇒ Végétal sec
			Épicé		
			Frais		
			Chimique*	1	⇒ Médicament ⇒ aspirine
			Altéré*	1	⇒ Soufré ⇒ choux

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS	Intensité	moyenne		
			Sucrée	2
			Acide	1
			Amère	
			Astringente	1
			Froid	1
			Piquante	1

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.
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° 1229070

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 riche en saccharase</p> <p>Commentaire : Les notes aromatiques de type 'médicaments' de ce miel sont liées au nectar de saule qui présente naturellement ce type d'arômes.</p>	<p>Type de miel : Saule dominant</p> <p>Origine botanique : Saule, colza, fruitiers, pissenlit</p> <p>Origine géographique : LA BRUYERE</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: de printemps</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 type="checkbox"/> épicé <input checked="" 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 ⇒ doux ■ ■ □ <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ■ □ □ <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil ■ □ □ <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec ■ ■ □ <input checked="" type="checkbox"/> Épicé ■ □ □ <input type="checkbox"/> Frais ■ □ □ <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine ■ □ □ <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ soufré ⇒ choux ■ □ □</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 doux aux notes 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 checked="" type="checkbox"/> Froid ■ □ □ <input checked="" 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 style="text-align:right">■ □ □</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. 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.