



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 26/10/2023

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: PR- 2023

Lieu de production: La Bruyère

Informations du laboratoire:

Miel n° 1331146

Reçu au laboratoire le 24/09/2023

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 (%) **17,4** \pm 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C
Analysé le 27/09/2023
Seuil conseillé \leq 18 %
Norme légale \leq 20 %

● pH initial **4,74** \pm 0,30

Mesuré par pHmétrie
Analysé le 23/10/2023

● Conductivité(mS/cm) **0,30** \pm 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C
Analysé le 29/09/2023
Norme légale
Miel de miellat \geq 0,8

● Indice de saccharose (IS) **22,5** \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 12/10/2023
Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS \leq 2,5

● HMF(mg/kg) **1,4** \pm 2,4

Méthode HPLC
non détecté: HMF \leq 0,3
non quantifié: 0,3 < HMF \leq 1,0
Analysé le 19/10/2023
Norme légale
HMF \leq 40
miels tropicaux \leq 80

○ 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° 1331146

☉ Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	39,56 ± 3,32
Glucose	37,87 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,04

Disaccharides

Maltose + indét.	2,14 ± 1,32
Turanose + indét.	0,56 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,24 ± 0,38
Saccharose	0,04 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 10/10/2023

Trisaccharides

Raffinose	0,21 ± 0,12
Erlose	0,21 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,07 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

☉ Analyse pollinique

Densité générale **Forte**
Pollens dominants **Brassicaceae (90%)**

Pollens d'accompagnement
(de 10 à 40 %)

Pollens isolés (<10%) **Aesculus hippocastanum (Marronnier), Betula pendula (Bouleau), Ranunculaceae, Poaceae, Fruitières**

Acétylyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 23/10/2023

Pollens isolés significatifs **Rosaceae type Aubépine, Salix sp. (Saule)**

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**
Couleur:
miel liquide (Pfund)
miel cristallisé (Pantone) **1215 Ivoire**

Consistance de l'échantillon:

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

à sa sortie **Semi-fluide**

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 **moyenne** **type d'odeurs**
Intensité **Chaud**
Végétal
Frais
Altéré

ARÔMES **moyenne** **type d'arôme, évoquant**

Intensité **Chaud** **2** ⇒ **Doux** ⇒ **caramel léger**

Fruité

Floral **1** ⇒ **Subtil**

Végétal **2** ⇒ **Végétal sec et résiné**

Épicé

Frais

Chimique* **1** ⇒ **Médicament** ⇒ **aspirine**

Altéré* **1** ⇒ **Animal**

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS Intensité **moyenne**

Sucrée **2**

Acide **1**

Amère **1**

Astringente **2**

SENSATIONS 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: <http://www.cari.be/medias/actuapi/actuapi31.pdf>

Miel n° 1331146

Vos références: PR- 2023

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 assez riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p> <p>Les arômes de type animal détectés dans ce miel proviennent du nectar d'aubépines tandis les arômes de type médicaments sont associés au nectar de saule. Les brassicacées sont des plantes très pollinifères. Il est courant de retrouver ces pollens en quantité importante dans les miels. La conductivité de 0,30 ainsi que les arômes de type médicament et animal indiquent qu'il ne s'agit pas d'un miel monofloral de colza (malgré le haut pourcentage en pollens de colza).</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Colza, saule, aubépine</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 sept 2025</p> <p>Période de récolte: de printemps</p>
<p>ODEURS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> résiné <input checked="" type="checkbox"/> frais <input checked="" type="checkbox"/> altéré <input 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 type="checkbox"/> Fruité  <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et résiné  <input type="checkbox"/> Épicé  <input type="checkbox"/> Frais  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine  <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ animal </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 végétales et aromatiques</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée  <input checked="" type="checkbox"/> Acide  <input checked="" 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>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.