



# Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 28/10/2024

**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

BREYE Nicolas  
chaussée de la Gare 10  
5080 RHISNES

## Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: ETE 2024

Lieu de production: Rhisnes et Liernu

## Informations du laboratoire:

Miel n° 2432663

Reçu au laboratoire le 23/09/2024

## 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 (%)	16,4 $\pm$ 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 04/10/2024	Seuil conseillé $\leq$ 18 % Norme légale $\leq$ 20 %
● pH initial	3,92 $\pm$ 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 04/10/2024	
● Conductivité (mS/cm)	0,48 $\pm$ 0,03	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 11/10/2024	Norme légale Miel de miellat $\geq$ 0,8
● Indice de saccharase (IS)	20 $\pm$ 3,0	Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm "non détecté" : IS $\leq$ 0,9 "non quantifié" : 0,9 < IS $\leq$ 2,1 Analysé le 27/09/2024	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS $\leq$ 2,5
● 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 30/09/2024	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° 2432663

### ● Sucres (% matière fraîche)

#### Monosaccharides

Fructose	<b>37,64</b> ± 3,32
Glucose	<b>32,10</b> ± 2,14
Fructose/Glucose	<b>1,17</b>

#### Disaccharides

Maltose + indét.	<b>2,48</b> ± 1,32
Turanose + indét.	<b>0,71</b> ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	<b>0,21</b> ± 0,38
Saccharose	<b>1,08</b> ± 0,10
Tréhalose	<b>0,00</b> ± 0,10
Gentiobiose	<b>0,00</b>
Palatinose	<b>0,00</b> ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 09/10/2024

#### Trisaccharides

Raffinose	<b>0,29</b> ± 0,12
Erlose	<b>0,42</b> ± 0,16
Mélézitose	<b>0,00</b> ± 0,40
Maltotriose	<b>0,00</b> ± 0,32
Panose	<b>0,05</b> ± 0,59
Isomaltotriose	<b>0,00</b> ± 0,09

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale **Forte**  
Pollens dominants **Rubus sp. (63%)**

Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %) **Castanea sp. (14%), Trifolium sp. (10%)**

Pollens isolés (<10%) **Centaurea sp., Poaceae (graminées), Ranunculaceae, Ranunculaceae autre, Scrophulariaceae, Trifolium pratense, Type Lotus sp., Crataegus sp., Fruitières, Oleaceae, Phacelia sp., Ranunculaceae autre, Tilia sp., Vicia sp., Brassicaceae**

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.

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).

Analysé le 09/10/2024

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**  
Couleur: miel liquide (Pfund)  
miel cristallisé (Pantone) **134 Pêche Blanche Clair**

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  
Fruité  
Végétal

**ARÔMES** **type d'arôme, évoquant**  
Intensité **moyenne**  
Chaud **2** ⇒ Caramélisés ⇒ caramel léger  
Fruité **2** ⇒ Fruits frais ⇒ fruits rouges  
Floral  
Végétal **1** ⇒ Végétal sec  
Épicé  
Frais  
Chimique\*  
Altéré\* **1** ⇒ Animal

**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° 2432663

Vos références: ETE 2024

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel sec</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 notes fruitées de ce miel sont liées aux nectars de ronces et de troènes qui présentent naturellement ce type d'arômes.</p>	<p><b>Type de miel : Toutes fleurs</b></p> <p>Origine botanique : Ronces, troène, trèfles</p> <p>Origine géographique : Rhisnes et Liernu</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin sept 2026</p> <p>Période de récolte: d'été</p>
<p><b>ODEURS</b></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"/> épice <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs <b>moyenne</b></p>
<p><b>ARÔMES</b></p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ⇒ caramel léger  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges  <input type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <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 <b>moyenne</b></p> <p>Saveurs et arômes : <b>Miel aux notes chaudes et fruitées</b></p>
<p><b>SAVEURS ET SENSATIONS</b></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 <b>moyenne</b></p>
<p><b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b></p> <p>⇒ Néant</p>	<p><b>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</b></p>
<p><b>PERSISTANCE</b></p> <p></p>	<p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p> <p> <b>Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.</b></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.