



# 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: PR 2024

Lieu de production: Rhisnes et Liernu

## Informations du laboratoire:

Miel n° 1432662

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 (%)	17,7 $\pm$ 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 04/10/2024	Seuil conseillé $\leq$ 18 % Norme légale $\leq$ 20 %
● pH initial	4,42 $\pm$ 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 04/10/2024	
● Conductivité (mS/cm)	0,45 $\pm$ 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)	31,1 $\pm$ 3,7	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)	2,4 $\pm$ 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

### ● Sucres (% matière fraîche)

#### Monosaccharides

Fructose	<b>36,76</b> ± 3,32
Glucose	<b>34,60</b> ± 2,14
Fructose/Glucose	<b>1,06</b>

#### Disaccharides

Maltose + indét.	<b>1,83</b> ± 1,32
Turanose + indét.	<b>0,51</b> ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	<b>0,22</b> ± 0,38
Saccharose	<b>0,02</b> ± 0,10
Tréhalose	<b>0,00</b> ± 0,10
Gentiobiose	<b>0,08</b>
Palatinose	<b>0,00</b> ± 0,08

## Miel n° 1432662

Chromatographie en phase gazeuse  
Analysé le 09/10/2024

#### Trisaccharides

Raffinose	<b>0,12</b> ± 0,12
Erlose	<b>0,11</b> ± 0,16
Mélézitose	<b>0,00</b> ± 0,40
Maltotriose	<b>0,00</b> ± 0,32
Panose	<b>0,00</b> ± 0,59
Isomaltotriose	<b>0,00</b> ± 0,09

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale **Très Forte**  
Pollens dominants **Brassicaceae (88%)**

Pollens d'accompagnement  
(de 10 à 40 %)

Pollens isolés (<10%) **Castanea sp., Ilex sp., Non identifié, Poaceae (graminées), Type Rutaceae, Aesculus sp., Ranunculaceae, Crataegus sp., Fruitières, Acer sp.**

Pollens isolés significatifs **Taraxacum sp., Salix sp.**

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 08/10/2024

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**  
Couleur: miel liquide (Pfund) **124 Ocre Jaune**  
miel cristallisé (Pantone)

Consistance de l'échantillon:  
à son entrée au laboratoire **Semi-fluide**  
à sa sortie **Semi-fluide**  
Cristallisation **Très Fine**  
Sablage

### 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	<b>moyenne</b>	Chaud Végétal Altéré
ARÔMES		type d'arôme, évoquant
Intensité	<b>moyenne</b>	
Chaud	<b>2</b>	⇒ Caramélisés ⇒ caramel au beurre
Fruité		
Floral		
Végétal	<b>2</b>	⇒ Végétal sec et résiné
Épicé	<b>1</b>	⇒ Mélange
Frais		
Chimique*	<b>2</b>	⇒ Médicament ⇒ aspirine
Altéré*	<b>1</b>	⇒ Animal

SAVEURS ET SENSATIONS		moyenne
SAVEURS	Intensité	
	Sucrée	<b>2</b>
	Acide	<b>2</b>
SENSATIONS	Amère	
	Astringente	<b>2</b>
	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° 1432662

Vos références: PR 2024

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 :</p> <p>Les notes aromatiques de type 'médicaments' de ce miel sont liées au nectar de saule qui présente naturellement ce type d'arômes, tandis que les notes animales proviennent du pissenlit et de l'aubépine.</p>	<p><b>Type de miel : Toutes fleurs</b></p> <p>Origine botanique : Colza, saule, pissenlit, aubépine</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: de printemps</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 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 <b>moyenne</b></p>
<p><b>ARÔMES</b></p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ⇒ caramel au beurre  <input type="checkbox"/> Fruité <input type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et résiné  <input checked="" type="checkbox"/> Épicé ⇒ mélange  <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 <b>moyenne</b></p> <p>Saveurs et arômes : <b>Miel aux notes chaudes, végétales et aromatiques</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>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.