



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, le 22/11/2017

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

FRANCOIS Pascal
rue des Roses, 21
6769 MEIX-devant-VIRTON

Informations transmises par l'apiculteur:

Période de récolte: d'été

Lieu de production: MEIX-devant-VIRTON

Informations du laboratoire:

Miel n° 2720918

Reçu au laboratoire le 07/09/2017

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

Méthodes adaptées du document :
"Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)
Norme légale : AR relatif au miel du 19/03/2004

Validations des résultats CM

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

<input checked="" type="radio"/> Humidité (%)	18,1 ± 0,2	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 31/10/2017	Seuil conseillé ≤ 18 % Norme légale ≤ 20 %
<input checked="" type="radio"/> pH initial	3,89 ± 0,14	Mesuré par pHmétrie Analysé le 13/11/2017	
<input checked="" type="radio"/> Conductivité (mS/cm)	0,21 ± 0,01	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 10/11/2017	Norme légale Miel de miellat ≥ 0,8
<input checked="" type="radio"/> Indice de saccharose	15,8 ± 1,9	Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm "non détecté": IS ≤ 0,9 "non quantifié": 0,9 < IS ≤ 2,1 Analysé le 07/11/2017	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS ≤ 2,5
<input checked="" type="radio"/> HMF (mg/kg)	1,8 ± 1,3	Méthode HPLC non détecté: HMF ≤ 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0 Analysé le 06/11/2017	Norme légale HMF ≤ 40 miels tropicaux ≤ 80
<input type="radio"/> Indice diastasique (échelle de Schade)	± 2,8 *	Méthode Phadebas "non détecté": ID ≤ 0,26 "non quantifié": 0,26 < ID ≤ 1,88 Lot de tablettes Phadebas :	Norme légale ID > 8 ou miel d'agrumes... ID > 3 si HMF < 15 mg/kg

* Incertitude évaluée sur un seul lot de tablettes phadebas

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
FE.LAB.8.1/Rév.14 Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

page 1/3

b) Essai non accrédité

Miel n° 2720918

☉ Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse
Analysé le 09/11/2017

Monosaccharides

Fructose	39,10 ± 3,32
Glucose	33,16 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,18

Disaccharides

Maltose + indét.	3,84 ± 1,32
Turanose + indét.	0,91 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,44 ± 0,38
Saccharose	0,12 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,12 ± 0,12
Erlose	0,31 ± 0,16
Mélézitose	0,28 ± 0,40
Maltotriose	0,10 ± 0,32
Panose	0,11 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

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

☉ Analyse pollinique

Analysé le 19/10/2017

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Trèfles (58%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Ronces (32%)
Pollens isolés (<10%)	Bouleau, Pissenlit, Saule, Tilleul, Châtaignier, Fruitières, Poacées, Renoncule, Rosacées, Brassicacées
Pollens isolés significatifs	Rutacées
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
<u>Couleur:</u> miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	1205 Ivoire

<u>Consistance de l'échantillon:</u> à son entrée au laboratoire	Onctueux
à sa sortie	Tartinable
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

<u>ODEURS</u>		type d'odeurs
Intensité	moyenne	Chaud Végétal

SAVEURS ET SENSATIONS

<u>SAVEURS</u>	Intensité	moyenne
	Sucrée	2
	Acide	3
<u>SENSATIONS</u>	Amère	
	Astringente	2
	Froid	
	Piquante	

ARÔMES

Intensité	moyenne	type d'arôme, évoquant
Chaud	2	⇒ <i>Caramélisés</i>
Fruité	2	⇒ <i>Fruits frais</i> ⇒ <i>fruits rouges</i>
Floral		
Végétal	2	⇒ <i>Végétal sec et résiné</i>
Épicé		
Frais		
Chimique*		
Altéré*		

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE












2

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° 2720918

Interprétation des résultats : MW-CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Miel légèrement humide HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :	Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Trèfles, ronces, rutacées Origine géographique : MEIX-devant-VIRTON Condition pour une conservation optimale à moins de 15°C À consommer de préférence avant fin juin 2019 Période de récolte: d'été
ODEURS Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré	Intensité des odeurs moyenne
ARÔMES Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges  <input type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et résiné  <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <input type="checkbox"/> Altéré*	Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes et fruitées
<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>	
SAVEURS ET SENSATIONS Intensité 	
<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	Intensité des saveurs et sensations moyenne
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES	L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés
⇒ Néant	L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)
PERSISTANCE 	 Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.