



Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 14/07/2023

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

GUITTARD Florence
Rue Joseph Desmet, 47
1332 GENVAL

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: 2023-P-GF

Lieu de production: La Hulpe

Informations du laboratoire:

Miel n° 1330631

Reçu au laboratoire le 20/06/2023

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 (%) **17,6** $\pm$ 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C
Analysé le 28/06/2023
Seuil conseillé $\leq$ 18 %
Norme légale $\leq$ 20 %

● pH initial **7,31** $\pm$ 0,30

Mesuré par pHmétrie
Analysé le 27/06/2023

● Conductivité (mS/cm) **0,87** $\pm$ 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C
Analysé le 04/07/2023
Norme légale
Miel de miellat $\geq$ 0,8

● Indice de saccharase (IS)
30,3 $\pm$ 3,6

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm
"non détecté" : IS $\leq$ 0,9
"non quantifié" : 0,9 < IS $\leq$ 2,1
Analysé le 26/06/2023
Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS $\leq$ 2,5

● HMF (mg/kg) **Non détecté** $\pm$ 2,4

Méthode HPLC
non détecté: HMF $\leq$ 0,3
non quantifié: 0,3 < HMF $\leq$ 1,0
Analysé le 23/06/2023
Norme légale
HMF $\leq$ 40
miels tropicaux $\leq$ 80

○ Indice diastasique (ID) (échelle de Schade)
(uniquement mesuré si IS < 10)

Méthode Phadebas
"non détecté" : ID $\leq$ 0,26
"non quantifié" : 0,26 < ID $\leq$ 1,88
Analysé le 23/06/2023
Norme légale
ID > 8
ou miel d'agrumes...
ID > 3 si HMF < 15 mg/kg
Lot de tablettes Phadebas :

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° 1330631

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	34,05 ± 3,32
Glucose	25,89 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,32

Disaccharides

Maltose + indét.	3,24 ± 1,32
Turanose + indét.	0,92 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,52 ± 0,38
Saccharose	4,74 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,12
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 27/06/2023

Trisaccharides

Raffinose	0,26 ± 0,12
Erlose	0,28 ± 0,16
Mélézitose	0,05 ± 0,40
Maltotriose	0,09 ± 0,32
Panose	0,21 ± 0,59
Isomaltotriose	0,10 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Fruitiers (63%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Salix sp. (Saule) (11%), Ranunculaceae (10%)
Pollens isolés (<10%)	Alnus glutinosa (Aulne), Aquifoliaceae type Houx, Betula pendula (Bouleau), Liliaceae, Pinaceae, Trifolium sp. (Trèfle), Fagus sylvatica (Hêtre), Poaceae, Aesculus hippocastanum (Marronnier), Brassicaceae, Rosaceae, Rubus fruticosus (Ronce), Rosaceae type Aubépine
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 26/06/2023

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	71 "jaune Orangé"
miel cristallisé (Pantone)	

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Fluide
à sa sortie	Fluide
Cristallisation	Inexistante
Sablage	Inexistant

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	discrète <i>Chaud</i> <i>Végétal</i>

ARÔMES	type d'arôme, évoquant
Intensité	discrète
Chaud	2 ⇒ <i>Caramélisés</i>
Fruité	1 ⇒ <i>Fruits frais</i>
Floral	1 ⇒ <i>Subtil</i>
Végétal	1 ⇒ <i>Boisé et résiné</i>
Épicé	1 ⇒ <i>Mélange</i>
Frais	
Chimique*	
Altéré*	

SAVEURS ET SENSATIONS

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

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.
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° 1330631

Vos références: 2023-P-GF

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Miel très riche en saccharase Commentaire : Les valeurs plus élevées de conductivité, du pH et de sucres tri-saccharides confirment la présence de miellat en proportion importante.	Type de miel : Miellat Origine botanique : Miellat, fruitiers, saule Origine géographique : La Hulpe Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2025 Période de récolte: de printemps
ODEURS Intensité ☒ chaud ☐ floral ☐ épicé ☐ chimique ☐ exogène ☐ fruité ☒ végétal ☐ frais ☐ altéré	Intensité des odeurs discrète
ARÔMES Intensité ☒ Chaud ⇒ caramélisés ☒ Fruité ⇒ fruits frais ☒ Floral ⇒ subtil ☒ Végétal ⇒ boisé et résiné ☒ Épicé ⇒ mélange ☐ Frais ☐ Chimique* ☐ Altéré* * Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène	Intensité des arômes discrète Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes et boisées
SAVEURS ET SENSATIONS Intensité ☒ Sucrée ☒ Acide ☐ Amère ☒ Astringente ☐ Froid ☐ Piquante ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES ⇒ Néant PERSISTANCE	Intensité des saveurs et sensations moyenne L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés
	 Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 5 étoiles.

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.