



Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 18/07/2024

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

GUITTARD Florence
Rue Joseph Desmet, 47
1332 GENVAL

Informations transmises par l'apiculteur:

Lieu de production: La Hulpe

Informations du laboratoire:

Miel n° 1432290

Reçu au laboratoire le 21/06/2024

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 (%)** **18,2** $\pm$ 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C
Analysé le 25/06/2024
Seuil conseillé $\leq$ 18 %
Norme légale $\leq$ 20 %

● **pH initial** **5,13** $\pm$ 0,30

Mesuré par pHmétrie
Analysé le 28/06/2024

● **Conductivité (mS/cm)** **1,10** $\pm$ 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C
Analysé le 26/06/2024
Norme légale
Miel de miellat $\geq$ 0,8

● **Indice de saccharase (IS)**
Valeur IS > 45 $\pm$ 5,4

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm
"non détecté" : IS $\leq$ 0,9
"non quantifié" : 0,9 < IS $\leq$ 2,1
Analysé le 27/06/2024
Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS $\leq$ 2,5

● **HMF (mg/kg)** **1,5** $\pm$ 2,4

Méthode HPLC
non détecté: HMF $\leq$ 0,3
non quantifié: 0,3 < HMF $\leq$ 1,0
Analysé le 04/07/2024
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 04/07/2024
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° 1432290

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	35,46	± 3,32
Glucose	28,80	± 2,14
Fructose/Glucose	1,23	

Disaccharides

Maltose + indét.	4,14	± 1,32
Turanose + indét.	0,97	± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,57	± 0,38
Saccharose	0,15	± 0,10
Tréhalose	0,00	± 0,10
Gentiobiose	0,12	
Palatinose	0,00	± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse
Analysé le 25/06/2024

Trisaccharides

Raffinose	0,25	± 0,12
Erlose	0,44	± 0,16
Mélézitose	0,04	± 0,40
Maltotriose	0,01	± 0,32
Panose	0,21	± 0,59
Isomaltotriose	0,13	± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale Très Faible
Pollens dominants Fruitières (66%)

Pollens d'accompagnement
(de 10 à 40 %) Rubus sp. (13%)

Pollens isolés
(<10%) Betula sp., Poaceae (graminées), Taraxacum sp., Trifolium sp. , Aesculus sp. , Fagus sp., Liliaceae, Salix sp. , Ranunculaceae, Crataegus sp.

Pollens isolés significatifs Acer sp.

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology.
Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).
Analysé le 10/07/2024

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.

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel Homogène
Couleur: 74 "jaune Orangé"
miel liquide (Pfund)
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 moyenne Chaud
 Altéré
 Végétal

ARÔMES type d'arôme, évoquant
Intensité moyenne
Chaud 2 ⇒ Caramélisés
Fruité
Floral 1 ⇒ Subtil
Végétal 1 ⇒ Boisé et résiné
Épicé 1 ⇒ Mélange
Frais
Chimique* 1 ⇒ Pétrochimique
Altéré* 1 ⇒ Animal

SAVEURS ET SENSATIONS
Intensité moyenne
Sucrée 2
Acide 2
Amère 1
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° 1432290

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Miel légèrement humide 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 (> 0,8), de pH et de saccharase, ainsi que la densité pollinique très faible confirment qu'il s'agit d'un miellat.	Type de miel : Miellat Origine botanique : Miellat Origine géographique : La Hulpe Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2026 Période de récolte: de printemps
ODEURS Intensité ☒ chaud ☐ floral ☐ résiné ☐ frais ☒ altéré ☐ fruité ☒ végétal ☐ épicé ☐ chimique ☐ exogène	Intensité des odeurs moyenne
ARÔMES Intensité ☒ Chaud ⇒ caramélisés ☐ Fruité ☒ Floral ⇒ subtil ☒ Végétal ⇒ boisé et résiné ☒ Épicé ⇒ mélange ☐ Frais ☒ Chimique* ⇒ pétrochimique ☒ Altéré* ⇒ animal * 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 moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes, résinées et aromatiques
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 L'échantillon analysé NE REPOND PAS aux spécifications APAQ-W (humidité > 18%)  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.