



Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 16/09/2024

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:

Vos références: GUITTARD - été 2024

Lieu de production: La Hulpe

Informations du laboratoire:

Miel n° 2432419

Reçu au laboratoire le 12/08/2024

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(%) **16,0** $\pm$ 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C
Analysé le 13/08/2024
Seuil conseillé $\leq$ 18 %
Norme légale $\leq$ 20 %

● pH initial **4,17** $\pm$ 0,30

Mesuré par pHmétrie
Analysé le 13/08/2024

● Conductivité(mS/cm) **0,69** $\pm$ 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C
Analysé le 20/08/2024
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 13/08/2024
Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS $\leq$ 2,5

● HMF(mg/kg) **1,3** $\pm$ 2,4

Méthode HPLC
non détecté: HMF $\leq$ 0,3
non quantifié: 0,3 < HMF $\leq$ 1,0
Analysé le 12/08/2024
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° 2432419

Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	37,26	± 3,32
Glucose	32,13	± 2,14
Fructose/Glucose	1,16	

Disaccharides

Maltose + indét.	2,22	± 1,32
Turanose + indét.	0,68	± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,14	± 0,38
Saccharose	0,78	± 0,10
Tréhalose	0,00	± 0,10
Gentiobiose	0,00	
Palatinose	0,08	± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse
Analysé le 21/08/2024

Trisaccharides

Raffinose	0,30	± 0,12
Erlose	0,17	± 0,16
Mélézitose	0,00	± 0,40
Maltotriose	0,00	± 0,32
Panose	0,03	± 0,59
Isomaltotriose	0,00	± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Castanea sp. (56%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Rubus sp. (35%)
Pollens isolés (<10%)	Fruitiers , Poaceae (graminées), Ranunculaceae, Triporé , Brassicaceae , Trifolium repens, Trifolium sp.

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).
Analysé le 20/08/2024

Pollens isolés significatifs Oleaceae type Ligustrum, Tilia 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.

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	Écume en surface
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	131 Ocre Jaune Foncé

Consistance de l'échantillon:	
à son entrée au laboratoire	Semi-fluide
à sa sortie	Tartinable
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	moyenne	Chaud Fruité Végétal
ARÔMES		type d'arôme, évoquant
Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ Doux ⇒ caramel léger
Fruité	2	⇒ Fruits frais ⇒ fruits rouges-cassis
Floral		
Végétal	1	⇒ Végétal sec
Épicé		
Frais	2	⇒ Rafraîchissant ⇒ menthe
Chimique*	1	⇒ Médicament
Altéré*		

SAVEURS ET SENSATIONS		moyenne
Intensité		
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° 2432419

Vos références: GUITTARD - été 2024

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Miel sec HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Miel assez riche en saccharase Commentaire : Les notes fruitées de ce miel sont liées aux nectars de ronces et de troènes qui présentent naturellement ce type d'arômes, tandis que les notes mentholées proviennent du tilleul.	Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Ronces, troène, tilleul, châtaignier Origine géographique : La Hulpe Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin sept 2026 Période de récolte: d'été
ODEURS Intensité ☒ chaud ☐ floral ☐ résiné ☐ frais ☐ altéré ☒ fruité ☒ végétal ☐ épicé ☐ chimique ☐ exogène	Intensité des odeurs moyenne
ARÔMES Intensité ☒ Chaud ⇒ doux ⇒ caramel léger ☒ Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges- ☐ Floral ☒ Végétal ⇒ végétal sec ☐ Épicé ☒ Frais ⇒ rafraîchissant ⇒ menthe ☒ Chimique* ⇒ médicament ☐ 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 moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes fruitées et mentholées
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 répond 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.