



Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 17/09/2025

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: Gui-été 2025

Lieu de production: La Hulpe

Informations du laboratoire:

Echant. n° 2533856

Reçu au laboratoire le 12/08/2025

Rapport validé électroniquement par : C. Massaux (Responsable Laboratoire & Technique)

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025 : Résultats $\pm$ Incertitude élargie U (k=2)

Méthodes analytiques adaptées du document : "Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)

● Humidité (%)

16,5



Seuil conseillé^{2,3} : ≤ 18 % Norme légale¹ : ≤ 20 %

Analysé le 03/09/2025

Mesuré par réfractométrie à 20°C

● Indice de saccharase (IS)

18,2



Seuil conseillé^{2,3,4} : IS >10 et si IS < 10, ID/IS $\leq 2,5$

Analysé le 28/08/2025

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

non détecté: IS $\leq 0,9$ non quantifié: $0,9 < IS \leq 2,1$

● Conductivité (mS/cm)

0,60

Norme légale¹ : Miel de miellat $\geq 0,8$

Analysé le 05/09/2025

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Règles de décision

Normes et référentiels utilisés

- (1) Directive européenne 2001/110/EC et AR relatif au miel du 19/03/2004
- (2) Miel wallon IGP
- (3) German guidelines for honey (Leitsätze)
- (4) Honey quality and International Standards (1999)

Légende(*)



Valeur répondant au seuil conseillé et à la norme légale



Valeur en dehors du seuil conseillé mais répondant à la norme légale



Valeur en dehors de la norme légale

(*) La déclaration de conformité est basée sur la simple acceptation tel que ILAC G8-09-2019, à moins d'avis contraire. Un résultat conforme est un résultat qui se trouve dans les limites/spécifications, sans tenir compte des incertitudes de mesure (disponibles sur demande).

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO /IEC 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.

Origine - Rapport établi conformément aux exigences du référentiel ISO/IEC 17025, selon la PROC.LAB.8/Rév.10

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).

Analysé le 02/09/2025

Densité générale	Faible
Pollens dominants	Rubus sp. (54%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Castanea sp. (29%)
Pollens isolés (<10%)	Cornus sanguinea , Crataegus sp. , Fruitières , Phacelia sp. , Quercus sp. , Ranunculaceae, Type Oleaceae, Acer sp. , Salix sp. , Non identifié , Tilia sp. , Trifolium sp.
Pollens isolés significatifs	Oleaceae type Ligustrum

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.

ou Dosage des sucres (non accrédité)○ **Sucres** (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Monosaccharides

Fructose
Glucose
Fructose/Glucose

Disaccharides

Maltose + indét.
Turanose + indét.
Mélitiose et isomaltose
Saccharose
Tréhalose
Gentiobiose
Palatinose

Trisaccharides

Raffinose
Erllose
Mélézitose
Maltotriose
Panose
Isomaltotriose

3. Examen organoleptique (non accrédité)**3.1. Présentation**

Examen visuel **Homogène**
Couleur:
miel liquide (Pfund) **46** "jaune Cru"
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

ODEURSIntensité **moyenne****type d'odeurs**

Chaud
Fruité
Végétal

ARÔMESIntensité **moyenne****type d'arôme, évoquant**

Chaud **2** ⇒ **Caramélisés**
Fruité **2** ⇒ **Fruits frais** ⇒ **fruits rouges**
Floral
Végétal **1** ⇒ **Végétal sec et boisé**
Épicé **1** ⇒ **Mélange**
Frais
Chimique*
Altéré*

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS
Intensité **moyenne**
Sucrée **2**
Acide **2**
SENSATIONS
Amère
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>

Echant. n° 2533856

Vos références: Gui-été 2025

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS																																						
Humidité : Miel sec Enzymes : Miel assez riche en saccharase Commentaire : Les notes de fruits rouges de ce miel proviennent des nectars de troène et de ronces qui présentent naturellement ce type d'arômes. Ce miel ne présente pas les arômes propres au châtaignier. Le châtaignier est très pollinifère. Il est courant de trouver ce pollen en abondance dans les miels alors que la quantité de nectar est moindre. ODEURS Intensité moyenne <table><tr><td>☒ chaud</td><td>☐ floral</td><td>☐ résiné</td><td>☐ frais</td><td>☐ altéré</td></tr><tr><td>☒ fruité</td><td>☒ végétal</td><td>☐ épicé</td><td>☐ chimique</td><td>☐ exogène</td></tr></table> ARÔMES Intensité moyenne <table><tr><td>☒ Chaud ⇒ caramélisés</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges</td><td> </td></tr><tr><td>☐ Floral</td><td></td></tr><tr><td>☒ Végétal ⇒ végétal sec et boisé</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Épicé ⇒ mélange</td><td> </td></tr><tr><td>☐ Frais</td><td></td></tr><tr><td>☐ Chimique*</td><td></td></tr><tr><td>☐ Altéré*</td><td></td></tr></table> * Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène SAVEURS ET SENSATIONS Intensité moyenne <table><tr><td>☒ Sucrée</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Acide</td><td> </td></tr><tr><td>☐ Amère</td><td></td></tr><tr><td>☒ Astringente</td><td> </td></tr><tr><td>☐ Froid</td><td></td></tr><tr><td>☐ Piquante</td><td></td></tr></table> ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES ⇒ Néant PERSISTANCE	☒ chaud	☐ floral	☐ résiné	☐ frais	☐ altéré	☒ fruité	☒ végétal	☐ épicé	☐ chimique	☐ exogène	☒ Chaud ⇒ caramélisés		☒ Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges		☐ Floral		☒ Végétal ⇒ végétal sec et boisé		☒ Épicé ⇒ mélange		☐ Frais		☐ Chimique*		☐ Altéré*		☒ Sucrée		☒ Acide		☐ Amère		☒ Astringente		☐ Froid		☐ Piquante		Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Ronces, troène, miellat, trèfle Période de récolte: d'été Origine géographique : La Hulpe Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes, fruitées et boisées CONFIDENTIALITE Voir également les conditions générales de ventes https://www.cari.be/Conditions-generales-de-vente.html Le CARI s'engage à traiter de manière confidentielle le rapport d'analyse remis au client et s'interdit d'en faire usage ou de le communiquer à quelque tiers que ce soit, pour quelque cause que ce soit, sauf pour prouver l'exécution de la Commande et des Prestations et notamment en obtenir le paiement, ou sur demande d'une autorité administrative compétente ou en exécution d'une décision de justice exécutoire.
☒ chaud	☐ floral	☐ résiné	☐ frais	☐ altéré																																			
☒ fruité	☒ végétal	☐ épicé	☐ chimique	☐ exogène																																			
☒ Chaud ⇒ caramélisés																																							
☒ Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges																																							
☐ Floral																																							
☒ Végétal ⇒ végétal sec et boisé																																							
☒ Épicé ⇒ mélange																																							
☐ Frais																																							
☐ Chimique*																																							
☐ Altéré*																																							
☒ Sucrée																																							
☒ Acide																																							
☐ Amère																																							
☒ Astringente																																							
☐ Froid																																							
☐ Piquante																																							

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.