



Rapport d'essai

Louvain-la-Neuve, le 09/10/2014

CARI ASBL

4, Place Croix du Sud
B - 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

DANTHINNE Michel
Rue Grand-Ry, 44
4801 STEMBERT

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Miel de toutes fleurs

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Trooz

Informations du laboratoire:

Miel n° 2416519

Reçu au laboratoire le 20/08/2014

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

● **Humidité (%)** **17,8** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 01/10/2014

Seuil conseillé ≤ 18 %

Norme légale ≤ 20 %

● **pH initial** **3,84** ± 0,14

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 02/10/2014

● **Conductivité(mS/cm)** **0,33** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 03/10/2014

Norme légale

Miel de miellat ≥ 0,8

● **HMF(mg/kg)** **Non quantifié** ± 1,9

Méthode Winkler

non détecté: $HMF \leq 1,2$

non quantifié: $1,2 < HMF \leq 3,5$

Analysé le 30/09/2014

Norme légale

HMF ≤ 40

miels tropicaux ≤ 80

● **Indice de saccharase**

16,1 ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": $IS \leq 0,9$

"non quantifié": $0,9 < IS \leq 2,1$

Analysé le 29/09/2014

Seuil conseillé

IS > 10

et si IS < 10,

ID/IS ≤ 2,5

○ **Indice diastasique** (échelle de Schade)

± 2,8 *

Méthode Phadebas

"non détecté": $ID \leq 0,26$

"non quantifié": $0,26 < ID \leq 1,88$

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

b) Essai non accrédité

Miel n° 2416519

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	40,45 ± 3,32
Glucose	35,41 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,14

Disaccharides

Maltose + indét.	3,80 ± 1,32
Turanose + indét.	1,09 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,49 ± 0,38
Saccharose	0,19 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 08/10/2014

Trisaccharides

Raffinose	0,00 ± 0,12
Erllose	1,30 ± 0,16
Mélézitose	0,07 ± 0,40
Maltotriose	0,07 ± 0,32
Panose	0,00 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 02/10/2014

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Ronces (74%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Trèfle (12%)
Pollens isolés (<10%)	Bouleau, Brassicacées, Plantain, Poacées, Renonculacées, Rosacées, Tilleul, Oléacées, Saule, Châtaignier, Fruitières
Pollens isolés significatifs	Pissenlit
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
<u>Couleur:</u> miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	1215 Ivoire

<u>Consistance de l'échantillon:</u> à son entrée au laboratoire	Semi-fluide
à sa sortie	Onctueux
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Inexistant

3.2. Profil odorant et gustatif

Légende Contribution à l'intensité 1: mineure 2: de base, 3: dominante

<u>ODEURS</u>		<u>type d'odeurs</u>
Intensité	moyenne	<i>Chaude</i> <i>Boisée</i> <i>Flor./fruit.</i>
<u>ARÔMES</u>		<u>type d'arôme, évoquant</u>
Intensité	moyenne	
Chaud	2	<input type="checkbox"/> Caramélisés
Floral/fruité	2	<input type="checkbox"/> Floral - Fruité
Frais		
Chimique*		
Boisé	2	<input type="checkbox"/> Végétal sec et épicé
Avancé*	1	<input type="checkbox"/> Animal

<u>SAVEURS ET SENSATIONS</u>		
<u>SAVEURS</u>	Intensité	moyenne
	Sucrée	1
	Acide	2
<u>SENSATIONS</u>	Amère	
	Astringente	2
	Froid	
	Piquante	

<u>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</u>	
	<input type="checkbox"/> Néant
<u>PERSISTANCE</u>	1

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.

Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version papier est une version définitive du CARI.












INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS

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.

Miel n° 2416519

Vos références: Miel de toutes fleurs

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale HMF : Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :	Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Ronces, trèfles, pissenlits Origine géographique : Trooz Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2016 Période de récolte: d'été
ODEURS Intensité 	Intensité des odeurs moyenne
<input checked="" type="checkbox"/> chaude <input type="checkbox"/> chimique* <input type="checkbox"/> exogène <input checked="" type="checkbox"/> flor./fruit. <input checked="" type="checkbox"/> boisée <input type="checkbox"/> fraîche <input type="checkbox"/> avancée*	
ARÔMES Intensité 	Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes, florales et fruitées
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud <input type="checkbox"/> caramélisés  <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité <input type="checkbox"/> floral - fruité  <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <input checked="" type="checkbox"/> Boisé <input type="checkbox"/> végétal sec et épicé  <input checked="" type="checkbox"/> Avancé* <input type="checkbox"/> animal  <small>* Les notes "chimiques" ou "avancées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène</small>	
SAVEURS ET SENSATIONS Intensité 	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%)
<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	
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES <input type="checkbox"/> Néant PERSISTANCE 	

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.

Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version papier est une version définitive du CARI.