



Rapport d'essai

Louvain-la-Neuve, le 18/08/2014

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 toutes fleurs

Période de récolte: de printemps

Lieu de production: STEMBERT

Informations du laboratoire:

Miel n° 1416216

Reçu au laboratoire le 15/07/2014

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 (%) **16,8** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 07/08/2014

Seuil conseillé ≤ 18 %

Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **4,45** ± 0,14

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 05/08/2014

● Conductivité(mS/cm) **0,49** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 12/08/2014

Norme légale

Miel de miellat ≥ 0,8

● HMF(mg/kg) **Non quantifié** ± 1,9

Méthode Winkler

non détecté: HMF ≤ 1,2

non quantifié: 1,2 < HMF ≤ 3,5

Analysé le 04/08/2014

Norme légale

HMF ≤ 40

miels tropicaux ≤ 80

● Indice de saccharase

16,5 ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": IS ≤ 0,9

"non quantifié": 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 05/08/2014

Seuil conseillé

IS > 10

et si IS < 10,

ID/IS ≤ 2,5

○ Indice diastasique (échelle de Schade)

± 2,8 *

Méthode Phadebas

"non détecté": ID ≤ 0,26

"non quantifié": 0,26 < ID ≤ 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° 1416216

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	37,32 ± 3,32
Glucose	35,14 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,06

Disaccharides

Maltose + indét.	3,65 ± 1,32
Turanose + indét.	1,07 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,46 ± 0,38
Saccharose	0,32 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,09
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 12/08/2014

Trisaccharides

Raffinose	0,00 ± 0,12
Erllose	1,14 ± 0,16
Mélézitose	0,04 ± 0,40
Maltotriose	0,19 ± 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 05/08/2014

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Fruitiers (60%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Saule (26%)
Pollens isolés (<10%)	Marronnier, Oléacées, Plantain, Bouleau, Châtaignier, Myosotis, Ronces
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)	121 Jaune Clair

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Tartinable
à sa sortie	Tartinable
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Inexistant

3.2. Profil odorant et gustatif

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

ODEURS

Intensité	forte	<i>type d'odeurs</i>
		<i>Chaude</i>
		<i>Boisée</i>
		<i>Avancée*</i>
<u>ARÔMES</u>		<i>type d'arôme, évoquant</i>
Intensité	moyenne	
Chaud	2	<input type="checkbox"/> Caramélisés <input type="checkbox"/> caramel au beurre
Floral/fruité	1	<input type="checkbox"/> Floral
Frais		
Chimique*		
Boisé	2	<input type="checkbox"/> Végétal sec et résiné
Avancé*	1	<input type="checkbox"/> Animal

SAVEURS ET SENSATIONS

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

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

	<input type="checkbox"/> Néant
<u>PERSISTANCE</u>	2

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° 1416216

Vos références: Miel toutes fleurs

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel sec HMF :</p> <p>Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :</p>	<p>Type de miel : Pissenlit dominant Origine botanique : Pissenlit dominant, fruitiers</p> <p>Origine géographique : STEMBERT Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2016 Période de récolte: de printemps</p>
<p>ODEURS Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaude <input type="checkbox"/> chimique* <input type="checkbox"/> exogène <input type="checkbox"/> flor./fruit. <input checked="" type="checkbox"/> boisée <input type="checkbox"/> fraîche <input checked="" type="checkbox"/> avancée*</p>	<p>Intensité des odeurs forte</p>
<p>ARÔMES Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud <input type="checkbox"/> caramélisés <input type="checkbox"/> caramel au beurre  <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité <input type="checkbox"/> floral  <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <input checked="" type="checkbox"/> Boisé <input type="checkbox"/> végétal sec et résiné  <input checked="" type="checkbox"/> Avancé* <input type="checkbox"/> animal </p> <p><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></p>	<p>Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes de caramel au beurre</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité </p> <p><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</p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p><input type="checkbox"/> Néant</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</p>
<p>PERSISTANCE</p> 	

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.