



Rapport d'essai



Accrédité selon la norme
ISO 17025
Certificat n°312-TEST

Louvain-la-Neuve, 22/09/2022

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

LETHE Jean-Nicolas
Chemin du Vivier Saint-Laurent 5
1320 NODEBAIS

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: H.E.

Lieu de production: Gesves

Informations du laboratoire:

Miel n° 2229242

Reçu au laboratoire le 18/08/2022

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 (%)** **17,7** \pm 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C
Analysé le 30/08/2022

Seuil conseillé \leq 18 %
Norme légale \leq 20 %

● **Conductivité (mS/cm)** **0,31** \pm 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 01/09/2022

Norme légale
Miel de miellat \geq 0,8

● **Indice de saccharose (IS)**
19,8 \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 25/08/2022

Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS \leq 2,5

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.

2. Examen pollinique (non accrédité)

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Rubus fruticosus (Ronce) (43%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Trifolium sp. (Trèfle) (11%), Brassicaceae (27%)
Pollens isolés (<10%)	Asteraceae, Betula pendula (Bouleau), Ericaceae, Poaceae, Aesculus hippocastanum (Marronnier), Salix sp. (Saule), Castanea sativa (Châtaignier)
Pollens isolés significatifs	Phacelia tanacetifolia (Phacelie), Fruitières
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 31/08/2022

ou Dosage des sucres (non accrédité)

○ Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Monosaccharides

Fructose ± 3,32

Glucose ± 2,14

Fructose/Glucose

Disaccharides

Maltose + indét. ± 1,32

Turanose + indét. ± 0,64

Mélibiose et isomaltose ± 0,38

Saccharose ± 0,10

Tréhalose ± 0,10

Gentiobiose

Palatinose ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose ± 0,12

Erllose ± 0,16

Mélézitose ± 0,40

Maltotriose ± 0,32

Panose ± 0,59

Isomaltotriose ± 0,09

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**

Couleur:

miel liquide (Pfund)

miel cristallisé (Pantone) **131 Ocre Jaune Foncé**

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire **Fluide**

à sa sortie **Semi-fluide**

Cristallisation **En Cours**

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

Intensité **discrète**

type d'odeurs

Chaud

Fruité

Végétal

ARÔMES

Intensité **moyenne**

type d'arôme, évoquant

Chaud **2** ⇒ Caramélisés

Fruité **2** ⇒ Fruits frais ⇒ fruits rouges

Floral

Végétal **2** ⇒ Végétal sec et résiné

Épicé **1** ⇒ Mélange

Frais

Chimique*

Altéré*

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité **moyenne**

Sucrée **2**

Acide **2**

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: <http://www.cari.be/medias/actuapi/actuapi31.pdf>

Miel n° 2229242

Vos références: H.E.

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale Enzymes : Miel assez riche en saccharase Commentaire :	Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Ronces, trèfles, fruitiers, phacélies Période de récolte: d'été Origine géographique : Gesves
ODEURS	
Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène <input checked="" type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré	Intensité des odeurs discrète
ARÔMES	
Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges  <input type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et résiné  <input checked="" type="checkbox"/> Épicé ⇒ mélange  <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <input type="checkbox"/> Altéré*	Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes et fruitées
<small>* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène</small>	
SAVEURS ET SENSATIONS	
Intensité 	
<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	Intensité des saveurs et sensations moyenne
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES	
⇒ Néant	
PERSISTANCE	
	

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.