



# 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.P.

Lieu de production: Gesves

## Informations du laboratoire:

**Miel n° 1229241**

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

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

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

● **Conductivité (mS/cm)** **0,19**  $\pm$  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)**  
**17,6**  $\pm$  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	<b>Forte</b>
Pollens dominants	<b>Brassicaceae (94%)</b>
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	<b>Fruitiers</b>
Pollens isolés significatifs	<b>Salix sp. (Saule)</b>
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	<b>Homogène</b>
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	<b>1205 Ivoire</b>

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	<b>Fluide</b>
à sa sortie	<b>Ferme</b>
Cristallisation	<b>Imperceptible</b>
Sablage	<b>Très Fin</b>

### 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

<b>ODEURS</b>	<b>type d'odeurs</b>
Intensité <b>discrète</b>	<i>Chaud Végétal Frais</i>

**ARÔMES** **type d'arôme, évoquant**

Intensité <b>discrète</b>	
Chaud <b>2</b>	⇒ Doux
Fruité	
Floral <b>1</b>	⇒ Subtil
Végétal <b>2</b>	⇒ Végétal sec
Épicé	
Frais <b>1</b>	⇒ Rafraîchissant
Chimique* <b>2</b>	⇒ Médicament ⇒ aspirine
Altéré* <b>1</b>	⇒ Soufre

#### SAVEURS ET SENSATIONS

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

#### 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° 1229241

Vos références: H.P.

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale	<b>Type de miel : Colza &amp; Saule</b>
Enzymes : Miel assez riche en saccharase	Origine botanique : Colza, saule, fruitiers
Commentaire : Les notes aromatiques de type 'médicaments' de ce miel sont liées au nectar de saule qui présente naturellement ce type d'arômes.	Période de récolte: de printemps
	Origine géographique : Gesves
<b>ODEURS</b>	
<b>Intensité</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input checked="" type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré	Intensité des odeurs <b>discrète</b>
<b>ARÔMES</b>	
<b>Intensité</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux <input type="checkbox"/> Fruité <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec <input type="checkbox"/> Épicé <input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ rafraîchissant <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ soufré	Intensité des arômes <b>discrète</b>
<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 arômes : <b>Miel aux notes végétales et aromatiques</b>
<b>SAVEURS ET SENSATIONS</b>	
<b>Intensité</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée <input checked="" type="checkbox"/> Acide <input checked="" type="checkbox"/> Amère <input checked="" type="checkbox"/> Astringente <input type="checkbox"/> Froid <input checked="" type="checkbox"/> Piquante	Intensité des saveurs et sensations <b>moyenne</b>
<b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b>	
⇒ Néant	
<b>PERSISTANCE</b>	

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.