



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, le 27/09/2016

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

REYNOL Marc
97, rue de Masnières
F - 59400 CAMBRAI
FRANCE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Lot CN6

Période de récolte: d'été

Lieu de production: CAMBRAI

Informations du laboratoire:

Miel n° 2619268

Reçu au laboratoire le 19/08/2016

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 MW

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

● Humidité (%) **16,6** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 02/09/2016

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **4,10** ± 0,14

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 13/09/2016

● Conductivité (mS/cm) **0,55** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 06/09/2016

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● Indice de saccharase **24,2** ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9

"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 12/09/2016

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

● HMF (mg/kg) **1,6** ± 1,3

Méthode HPLC

non détecté: HMF ≤ 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0

Analysé le 19/09/2016

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

○ 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

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

b) Essai non accrédité

Miel n° 2619268

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 07/09/2016

Monosaccharides

Fructose	37,48 ± 3,32
Glucose	32,31 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,16

Disaccharides

Maltose + indét.	4,17 ± 1,32
Turanose + indét.	1,13 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,39 ± 0,38
Saccharose	0,54 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,14 ± 0,12
Erlose	0,39 ± 0,16
Mélézitose	0,11 ± 0,40
Maltotriose	0,07 ± 0,32
Panose	0,18 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétylyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 12/09/2016

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Ronces (12%), Brassicacées (27%), Trèfle (38%)
Pollens isolés (<10%)	Astéracées, Caprifoliacées, Groseillier, Marronnier, Poacées, Saule, Vesce, Renonculacées, Apiacées, Châtaignier, Fruitiers
Pollens isolés significatifs	Oléacées, Tilleul
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	121 Jaune Clair

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Fluide
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

* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS		type d'odeurs
Intensité	moyenne	Chaud Floral Frais Végétal

ARÔMES		type d'arôme, évoquant
Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ Doux ⇒ pâte d'amandes
Fruité	2	⇒ Fruits frais
Floral	1	⇒ Capiteux
Végétal	2	⇒ Boisé et résiné
Épicé		
Frais	1	⇒ Rafraîchissant
Chimique*	1	⇒ Médicament
Altéré*		

SAVEURS ET SENSATIONS

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

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE **2**















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° 2619268

Vos références: Lot CN6

Interprétation des résultats : MW-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Miel sec HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Miel riche en saccharase Commentaire :	Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Ronces, ligustrum, tilleul, trèfles Origine géographique : CAMBRAI Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2018 Période de récolte: d'été
ODEURS	
Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input checked="" 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 moyenne
ARÔMES	
Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux ⇒ pâte d'amandes  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais  <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ capiteux  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ boisé et résiné  <input type="checkbox"/> Épicé <input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ rafraîchissant  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament  <input type="checkbox"/> Altéré*	Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes fruitées et rafraîchissantes
<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 checked="" type="checkbox"/> Piquante 	Intensité des saveurs et sensations moyenne
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES	
⇒ Néant	
PERSISTANCE	
	



Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 2 étoiles.