



Rapport d'essai

Louvain-la-Neuve, le 13/06/2016

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:

Période de récolte: de printemps

Lieu de production: Cambrai

Informations du laboratoire:

Miel n° 1618805

Reçu au laboratoire le 24/05/2016

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 (%)** **16,7** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 02/06/2016

Seuil conseillé ≤ 18 %

Norme légale ≤ 20 %

● **pH initial** **4,28** ± 0,14

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 31/05/2016

● **Conductivité(mS/cm)** **0,15** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 07/06/2016

Norme légale

Miel de miellat ≥ 0,8

● **HMF(mg/kg)** **Non quantifié** ± 1,3

Méthode HPLC

non détecté: HMF ≤ 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0

Analysé le 30/05/2016

Norme légale

HMF ≤ 40

miels tropicaux ≤ 80

● **Indice de saccharase**

18,2 ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": IS ≤ 0,9

"non quantifié": 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 31/05/2016

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° 1618805

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	37,95 ± 3,32
Glucose	37,13 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,02

Disaccharides

Maltose + indét.	3,17 ± 1,32
Turanose + indét.	0,77 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,00 ± 0,38
Saccharose	1,13 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 31/05/2016

Trisaccharides

Raffinose	0,07 ± 0,12
Erllose	0,41 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,04 ± 0,32
Panose	0,02 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

● Analyse pollinique

Densité générale	Forte
Pollens dominants	Brassicacées (93%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Bouleau, Caprifoliacées, Pin, Ronces, Marronnier, Fruitières
Pollens isolés significatifs	Saule
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 03/06/2016

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène	Consistance de l'échantillon: à son entrée au laboratoire	Fluide
<u>Couleur:</u> miel liquide (Pfund)		à sa sortie	Ferme
miel cristallisé (Pantone)	608 Blanc Cassé	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	discrète	<i>Chaud</i> <i>Floral</i> <i>Végétal</i>

<u>ARÔMES</u>		<u>type d'arôme, évoquant</u>
Intensité	discrète	
Chaud	2	<input type="checkbox"/> <i>Doux</i>
Fruité	1	<input type="checkbox"/> <i>Fruits frais</i>
Floral	2	<input type="checkbox"/> <i>Subtil</i>
Végétal	1	<input type="checkbox"/> <i>Végétal sec</i>
Épicé		
Frais		
Chimique*	1	<input type="checkbox"/> <i>Médicament</i>
Altéré*		

SAVEURS ET SENSATIONS

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

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

Néant

PERSISTANCE **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 (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.

Miel n° 1618805

Interprétation des résultats : EB-CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS																																
<p>Humidité : Miel sec HMF : Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Miel assez riche en saccharase Commentaire :</p>	<p>Type de miel : Colza dominant Origine botanique : Colza dominant, saule Origine géographique : Cambrai Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2018 Période de récolte: de printemps</p>																																
<p>ODEURS Intensité</p> <table border="0"><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> chaud</td><td><input checked="" type="checkbox"/> végétal</td><td><input type="checkbox"/> chimique</td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> fruité</td><td><input type="checkbox"/> épicé</td><td><input type="checkbox"/> altéré</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> floral</td><td><input type="checkbox"/> frais</td><td><input type="checkbox"/> exogène</td></tr></table>	<input checked="" type="checkbox"/> chaud	<input checked="" type="checkbox"/> végétal	<input type="checkbox"/> chimique	<input type="checkbox"/> fruité	<input type="checkbox"/> épicé	<input type="checkbox"/> altéré	<input checked="" type="checkbox"/> floral	<input type="checkbox"/> frais	<input type="checkbox"/> exogène	<p>Intensité des odeurs discrète</p>																							
<input checked="" type="checkbox"/> chaud	<input checked="" type="checkbox"/> végétal	<input type="checkbox"/> chimique																															
<input type="checkbox"/> fruité	<input type="checkbox"/> épicé	<input type="checkbox"/> altéré																															
<input checked="" type="checkbox"/> floral	<input type="checkbox"/> frais	<input type="checkbox"/> exogène																															
<p>ARÔMES Intensité</p> <table border="0"><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Chaud</td><td><input type="checkbox"/> doux</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Fruité</td><td><input type="checkbox"/> fruits frais</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Floral</td><td><input type="checkbox"/> subtil</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Végétal</td><td><input type="checkbox"/> végétal sec</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Epicé</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Frais</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Chimique*</td><td><input type="checkbox"/> médicament</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Altéré*</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p><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></p>	<input checked="" type="checkbox"/> Chaud	<input type="checkbox"/> doux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Fruité	<input type="checkbox"/> fruits frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Floral	<input type="checkbox"/> subtil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Végétal	<input type="checkbox"/> végétal sec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Epicé				<input type="checkbox"/> Frais				<input checked="" type="checkbox"/> Chimique*	<input type="checkbox"/> médicament	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Altéré*				<p>Intensité des arômes discrète Saveurs et arômes : Miel doux aux notes florales et végétales</p>
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud	<input type="checkbox"/> doux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input checked="" type="checkbox"/> Fruité	<input type="checkbox"/> fruits frais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input checked="" type="checkbox"/> Floral	<input type="checkbox"/> subtil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input checked="" type="checkbox"/> Végétal	<input type="checkbox"/> végétal sec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input checked="" type="checkbox"/> Epicé																																	
<input type="checkbox"/> Frais																																	
<input checked="" type="checkbox"/> Chimique*	<input type="checkbox"/> médicament	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input type="checkbox"/> Altéré*																																	
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité</p> <table border="0"><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Acide</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Amère</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Astringente</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr><tr><td><input type="checkbox"/> Froid</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> Piquante</td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr></table> <p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p><input type="checkbox"/> Néant</p> <p>PERSISTANCE</p> <table border="0"><tr><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td></tr></table>	<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Acide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Amère				<input checked="" type="checkbox"/> Astringente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Froid				<input checked="" type="checkbox"/> Piquante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Intensité des saveurs et sensations discrète</p> <p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</p>					
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input checked="" type="checkbox"/> Acide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input type="checkbox"/> Amère																																	
<input checked="" type="checkbox"/> Astringente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input type="checkbox"/> Froid																																	
<input checked="" type="checkbox"/> Piquante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																															

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.