



# Rapport d'essai

Louvain-la-Neuve, le 03/07/2017

## 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

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

## Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: lot CP1

Période de récolte: de printemps

Lieu de production: Cambrai

## Informations du laboratoire:

Miel n° 1720172

Reçu au laboratoire le 07/06/2017

## 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 (%)** **16,4** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 13/06/2017

Seuil conseillé ≤ 18 %  
Norme légale ≤ 20 %

● **pH initial** **4,25** ± 0,14

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 14/06/2017

● **Conductivité (mS/cm)** **0,27** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 21/06/2017

Norme légale  
Miel de miellat ≥ 0,8

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

Méthode HPLC

non détecté:  $HMF \leq 0,3$

non quantifié:  $0,3 < HMF \leq 1,0$

Analysé le 12/06/2017

Norme légale  
HMF ≤ 40  
miels tropicaux ≤ 80

● **Indice de saccharase**

**39** ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté":  $IS \leq 0,9$

"non quantifié":  $0,9 < IS \leq 2,1$

Analysé le 15/06/2017

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

○ **Indice diastasique** (échelle de Schade)

± 2,8 \*

Méthode Phadebas

"non détecté":  $ID \leq 0,26$

"non quantifié":  $0,26 < ID \leq 1,88$

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° 1720172

### ● Sucres (% matière fraîche)

#### Monosaccharides

Fructose	<b>41,00</b> ± 3,32
Glucose	<b>38,81</b> ± 2,14
Fructose/Glucose	<b>1,06</b>

#### Disaccharides

Maltose + indét.	<b>4,11</b> ± 1,32
Turanose + indét.	<b>0,91</b> ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	<b>0,25</b> ± 0,38
Saccharose	<b>0,14</b> ± 0,10
Tréhalose	<b>0,00</b> ± 0,10
Gentiobiose	<b>0,00</b>
Palatinose	<b>0,00</b> ± 0,08

#### Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 21/06/2017

#### Trisaccharides

Raffinose	<b>0,24</b> ± 0,12
Erllose	<b>0,19</b> ± 0,16
Mélézitose	<b>0,00</b> ± 0,40
Maltotriose	<b>0,19</b> ± 0,32
Panose	<b>0,11</b> ± 0,59
Isomaltotriose	<b>0,00</b> ± 0,09

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

### ● Analyse pollinique

Densité générale	<b>Forte</b>
Pollens dominants	<b>Brassicacées (87%)</b>
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	<b>Apiacées, Bouleau, Caprifoliacées, Marronnier, Ronces, Myosotis, Pissenlit</b>
Pollens isolés significatifs	<b>Saule, fruitiers</b>
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 12/06/2017

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel	<b>Homogène</b>	Consistance de l'échantillon: à son entrée au laboratoire	<b>Ferme</b>
Couleur: miel liquide (Pfund)		à sa sortie	<b>Ferme</b>
miel cristallisé (Pantone)	<b>1205 Ivoire</b>	Cristallisation	<b>Fine</b>
		Sablage	

### 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	<b>moyenne</b>	<i>Chaud Végétal Altéré</i>
<u>ARÔMES</u>	<u>type d'arôme, évoquant</u>	
Intensité	<b>moyenne</b>	
Chaud	<b>2</b>	⇒ <i>Caramélisés</i> ⇒ <i>caramel léger</i>
Fruité	<b>1</b>	⇒ <i>Fruits frais</i>
Floral	<b>2</b>	⇒ <i>Capiteux</i>
Végétal	<b>1</b>	⇒ <i>Végétal sec et</i>
Épicé		
Frais		
Chimique*	<b>1</b>	⇒ <i>Médicament</i>
Altéré*	<b>1</b>	⇒ <i>Souffré</i>

#### SAVEURS ET SENSATIONS

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

#### 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. 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° 1720172

Vos références: lot CP1

Interprétation des résultats : MW

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel sec</p> <p>HMF : Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel très riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p>	<p><b>Type de miel : Toutes fleurs</b></p> <p>Origine botanique : Colza, fruitiers, saule</p> <p>Origine géographique : Cambrai</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2019</p> <p>Période de récolte: de printemps</p>
<p><b>ODEURS</b> <span style="float:right">Intensité</span> </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> fruité <input type="checkbox"/> épicé <input checked="" type="checkbox"/> altéré <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs <b>moyenne</b></p>
<p><b>ARÔMES</b> <span style="float:right">Intensité</span> </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ⇒ caramel léger  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais  <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ capiteux  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et  <input checked="" type="checkbox"/> Épicé  <input type="checkbox"/> Frais  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament  <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ soufré </p> <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>	<p>Intensité des arômes <b>moyenne</b></p> <p>Saveurs et arômes : <b>Miel aux notes chaudes, florales et végétales.</b></p>
<p><b>SAVEURS ET SENSATIONS</b> <span style="float:right">Intensité</span> </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><b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b></p> <p>⇒ Néant</p> <p><b>PERSISTANCE</b></p> 	<p>Intensité des saveurs et sensations <b>moyenne</b></p> <p><b>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</b></p> <p> <b>Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 2 étoiles.</b></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.