



Rapport d'essai

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: CR4

Période de récolte: d'été

Lieu de production: CAMBRAI

Informations du laboratoire:

Miel n° 2822378

Reçu au laboratoire le 10/08/2018

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

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

● Humidité (%) **15,9** ± 0,4

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 06/11/2018

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **4,15** ± 0,17

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 21/11/2018

● Conductivité (mS/cm) **0,65** ± 0,02

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 09/11/2018

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● HMF (mg/kg)
(Résultat non accrédité) **4,5** ± 2,3

Méthode HPLC

non détecté: HMF ≤ 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0

Analysé le 05/11/2018

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

● Indice de saccharase

28,3 ± 2,8

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": IS ≤ 0,9

"non quantifié": 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 09/11/2018

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

○ Indice diastasique (échelle de Schade)

±

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

b) Essai non accrédité

Miel n° 2822378

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	39,19 ± 3,32
Glucose	30,02 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,31

Disaccharides

Maltose + indét.	4,60 ± 1,32
Turanose + indét.	1,07 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,57 ± 0,38
Saccharose	0,14 ± 0,10
Tréhalose	0,04 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 16/11/2018

Trisaccharides

Raffinose	0,37 ± 0,12
Erllose	0,37 ± 0,16
Mélézitose	0,27 ± 0,40
Maltotriose	0,38 ± 0,32
Panose	0,17 ± 0,59
Isomaltotriose	0,05 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 05/10/2018

● Analyse pollinique

Densité générale **Faible**

Pollens dominants

Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %) **Brassicacées (13%), Tilleul (13%), Astéracées (16%), Châtaignier (37%)**

Pollens isolés (<10%) **Apiacées, Fabacées, Pissenlit, Plantain, Robinier, Vesce, Aulne, Lierre, Oléacées, Poacées, Quercus, Saule, Bourdaine, Ronces, Rosacées, Trèfles**

Pollens isolés significatifs

Elements figurés

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**

Couleur:

miel liquide (Pfund)

miel cristallisé (Pantone)

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire **Fluide**

à sa sortie **Onctueux**

Cristallisation **Imperceptible**

Sablage **Très Fin**

3.2. Profil odorant et gustatif

Légende Contribution à l'intensité 1: mineure 2: de base, 3: dominante

ODEURS

Intensité **moyenne**

type d'odeurs

Chaud

Fruité

Végétal

ARÔMES

type d'arôme, évoquant

Intensité **moyenne**

Chaud **2** ⇒ *Caramélisés*

Fruité **2** ⇒ *Fruits cuits* ⇒ *cassis*

Floral

Végétal **2** ⇒ *Végétal sec et*

Épicé

Frais

Chimique*

Altéré*

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité **moyenne**

Sucrée **1**

Acide **2**

Amère

Astringente **1**

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. 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.