


## 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° 1720263

Vos références: Marichal Monique 1188

Interprétation des résultats : MW-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :	<b>Type de miel : Toutes fleurs</b> Origine botanique : Saule, fruitiers, aubépine  Origine géographique : Herquegies Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2019 Période de récolte: de printemps
<b>ODEURS</b> <span style="float: right;">Intensité</span>	
<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 type="checkbox"/> frais <input checked="" type="checkbox"/> altéré	Intensité des odeurs <b>moyenne</b>
<b>ARÔMES</b> <span style="float: right;">Intensité</span>	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et résiné <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ moisi <span style="float: right;">■ ■ ■</span>	Intensité des arômes <b>moyenne</b> Saveurs et arômes : <b>Miel chaud aux notes fruitées</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>	
<b>SAVEURS ET SENSATIONS</b> <span style="float: right;">Intensité</span>	
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input checked="" type="checkbox"/> Acide <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input type="checkbox"/> Amère <input checked="" type="checkbox"/> Astringente <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input type="checkbox"/> Froid <input checked="" type="checkbox"/> Piquante <span style="float: right;">■ ■ ■</span>	Intensité des saveurs et sensations <b>moyenne</b>
<b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b> ⇒ Néant	<b>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</b>
<b>PERSISTANCE</b>	L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)
	 <b>Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.</b>

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.