

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° 2720643

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Humidité normale</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel assez riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Ronces dominantes et trèfles</p> <p>Origine géographique : Gaurain</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: d'été</p>
<p>ODEURS Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input checked="" 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 type="checkbox"/> altéré</p>	<p>Intensité des odeurs discrète</p>
<p>ARÔMES Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges </p> <p><input type="checkbox"/> Floral</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ boisé et résiné </p> <p><input type="checkbox"/> Épicé</p> <p><input type="checkbox"/> Frais</p> <p><input type="checkbox"/> Chimique*</p> <p><input type="checkbox"/> Altéré*</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 moyenne</p> <p>Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes et fruitées</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Acide </p> <p><input type="checkbox"/> Amère</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Astringente </p> <p><input type="checkbox"/> Froid</p> <p><input type="checkbox"/> Piquante</p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</p>
<p>PERSISTANCE </p>	<p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p> <p> Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.</p>

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