



# Rapport d'essai



Accrédité selon la norme  
ISO 17025  
Certificat n°312-TEST

Louvain-la-Neuve, 10/10/2019

**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

SMET Jérémy  
Place de Beclers, 16  
7532 BECLERS

## Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: 20190716

Lieu de production: Tournai

## Informations du laboratoire:

Miel n° 1924331

Reçu au laboratoire le 13/08/2019

## 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 CM

### a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025

● **Humidité (%)** **18,0** ± 0,4

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 23/08/2019

Seuil conseillé ≤ 18 %  
Norme légale ≤ 20 %

● **pH initial** **3,56** ± 0,18

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 14/08/2019

● **Conductivité (mS/cm)** **0,23** ± 0,02

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 04/09/2019

Norme légale  
Miel de miellat ≥ 0,8

● **Indice de saccharase (IS)**  
**6** ± 1,7

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9

"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 30/09/2019

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

● **HMF (mg/kg)** **1,7** ± 2,3

Méthode HPLC

non détecté: HMF ≤ 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0

Analysé le 17/09/2019

Norme légale  
HMF ≤ 40  
miels tropicaux ≤ 80

○ **Indice diastasique (ID)** (échelle de Schade)  
(uniquement mesuré si IS < 10)

**26,2** ± 5,7

Méthode Phadebas

"non détecté" : ID ≤ 0,26

"non quantifié" : 0,26 < ID ≤ 1,88

Analysé le 03/10/2019

Lot de tablettes Phadebas : 008S3

Norme légale  
ID > 8  
ou miel d'agrumes...  
ID > 3 si HMF < 15 mg/kg

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO 17025

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

## b) Essai non accrédité

Miel n° 1924331

### ● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 25/09/2019

#### Monosaccharides

Fructose	<b>37,66</b> ± 3,32
Glucose	<b>31,22</b> ± 2,14
Fructose/Glucose	<b>1,21</b>

#### Disaccharides

Maltose + indét.	<b>2,87</b> ± 1,32
Turanose + indét.	<b>0,70</b> ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	<b>0,34</b> ± 0,38
Saccharose	<b>3,98</b> ± 0,10
Tréhalose	<b>0,00</b> ± 0,10
Gentiobiose	<b>0,00</b>
Palatinose	<b>0,00</b> ± 0,08

#### Trisaccharides

Raffinose	<b>0,09</b> ± 0,12
Erlose	<b>0,93</b> ± 0,16
Mélézitose	<b>0,00</b> ± 0,40
Maltotriose	<b>0,05</b> ± 0,32
Panose	<b>0,08</b> ± 0,59
Isomaltotriose	<b>0,00</b> ± 0,09

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétylyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 02/10/2019

### ● Analyse pollinique

Densité générale	<b>Moyenne</b>
Pollens dominants	<b>Trifolium repens (Trèfle blanc) (46%)</b>
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	<b>Castanea sativa (Châtaignier) (16%), Rubus ideus (Ronce) (28%)</b>
Pollens isolés (<10%)	<b>Centaurea (Centaurée), Phacelia tanacetifolia (Phacelie), Phlox, Anacardiaceae, Asteraceae, Fabaceae, Poaceae, Trifolium pratense (Trèfle rouge), Vicia faba (Vesce), Rosaceae</b>

Pollens isolés significatifs

Elements figurés

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel	<b>Homogène</b>
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	<b>1215 Ivoire</b>

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	<b>Fluide</b>
à sa sortie	<b>Tartinable</b>
Cristallisation	<b>Imperceptible</b>
Sablage	<b>Fin</b>

### 3.2. Profil odorant et gustatif

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

\* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

<u>ODEURS</u>		<u>type d'odeurs</u>
Intensité	<b>moyenne</b>	<i>Chaud Végétal Frais</i>
<u>ARÔMES</u>		<u>type d'arôme, évoquant</u>
Intensité	<b>moyenne</b>	
Chaud	<b>2</b>	⇒ <i>Doux</i>
Fruité	<b>2</b>	⇒ <i>Fruits frais</i>
Floral	<b>1</b>	⇒ <i>Subtil</i>
Végétal	<b>2</b>	⇒ <i>Végétal sec et boisé</i> ⇒ <i>crayon</i>
Épicé		
Frais		
Chimique*		
Altéré*		

#### SAVEURS ET SENSATIONS

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

#### ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

**1** ⇒ *Cendre froide*

#### PERSISTANCE

**2**

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


# 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° 1924331

Vos références: 20190716

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 pauvre en saccharase</p> <p>Commentaire :</p> <p>Les indices enzymatiques de saccharase est faible et s'expliquent probablement par l'origine botanique de ce miel (ronces et trèfles). Le rapport diastase/saccharase &lt; à 5 et la teneur en HMF &lt; à 10 indiquent en effet que cet échantillon n'a pas subi de dégradation thermique. La teneur en sucre saccharose est assez élevée, mais répond toujours à la limite légale autorisée (&lt; 5%).</p>	<p><b>Type de miel : Toutes fleurs</b></p> <p>Origine botanique : Trèfles &amp; ronces</p> <p>Origine géographique : Tournai</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2021</p>
<p><b>ODEURS</b> <span style="float:right">Intensité</span></p> <p><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 checked="" type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré</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 ⇒ doux <span style="float:right">■ ■ □</span> <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais <span style="float:right">■ ■ □</span> <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil <span style="float:right">■ □ □</span> <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et boisé ⇒ crayon <span style="float:right">■ ■ □</span> <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <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 <b>moyenne</b></p> <p>Saveurs et arômes : <b>Miel acidulé aux notes fruitées</b></p>
<p><b>SAVEURS ET SENSATIONS</b> <span style="float:right">Intensité</span></p> <p><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></p>	<p>Intensité des saveurs et sensations <b>moyenne</b></p>
<p><b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b></p> <p>⇒ Cendre froide <span style="float:right">■ □ □</span></p>	<p><b>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</b></p>
<p><b>PERSISTANCE</b></p> <p style="text-align:right">■ ■ □</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p> <p> <b>Selon les critères de qualité du CARI, ce miel ne reçoit pas d'étoile.</b></p>

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