



# Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 04/10/2022

**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

BAREEL Vincent  
rue des Marlières 8  
4550 VILLERS LE TEMPLE

## Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Printemps 2

Lieu de production: Villers-Le-Temple

## Informations du laboratoire:

**Miel n° 2229298**

Reçu au laboratoire le 30/08/2022

## 1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

Méthodes analytiques adaptées du document : "Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)  
Conformité : Directive européenne 2001/110/EC et AR relatif au miel du 19/03/2004, sauf pour l'humidité : APAQ-W et German guidelines for honey (Leitsätze) et pour l'IS : Honey quality and International Standards (1999) et German guidelines for honey (Leitsätze)

### a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025 : Résultats $\pm$ Incertitude élargie U (k=2)

Validations des résultats : CM

● **Humidité (%)** **17,0**  $\pm$  0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C  
Analysé le 15/09/2022  
Seuil conseillé  $\leq$  18 %  
Norme légale  $\leq$  20 %

● **Conductivité (mS/cm)** **0,20**  $\pm$  0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C  
Analysé le 19/09/2022  
Norme légale  
Miel de miellat  $\geq$  0,8

● **Indice de saccharose (IS)**  
**16,4**  $\pm$  3,0

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm  
"non détecté" : IS  $\leq$  0,9  
"non quantifié" : 0,9 < IS  $\leq$  2,1  
Analysé le 30/08/2022  
Seuil conseillé  
IS > 10  
et si IS < 10,  
ID/IS  $\leq$  2,5

Le CARI considère comme conforme un produit dont la valeur de la caractéristique se trouve à l'intérieur de la zone de tolérance, et non conforme un produit dont la valeur de la caractéristique se trouve située en dehors de la zone de tolérance.

Sauf indication communiquée, pour la zone de tolérance le CARI applique la règle suivante :

moitié de l'incertitude élargie (U) calculée au moyen d'un facteur de couverture 2, qui donne un niveau de confiance d'environ 95%.

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.

Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

### ● Analyse pollinique

Densité générale	<b>Moyenne</b>
Pollens dominants	<b>Brassica napus (Colza) (72%)</b>
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	<b>Fruitiers (20%)</b>
Pollens isolés (<10%)	<b>Rubus fruticosus (Ronce), Phacelia tanacetifolia (Phacelie), Aesculus hippocastanum (Marronnier), Rosaceae</b>
Pollens isolés significatifs	<b>Salicaceae</b>
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.  
Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 13/09/2022

## ou Dosage des sucres (non accrédité)

### ○ Sucres (% matière fraîche)

#### Monosaccharides

Fructose ± 3,32

Glucose ± 2,14

Fructose/Glucose

#### Disaccharides

Maltose + indét. ± 1,32

Turanose + indét. ± 0,64

Mélibiose et isomaltose ± 0,38

Saccharose ± 0,10

Tréhalose ± 0,10

Gentiobiose

Palatinose ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

#### Trisaccharides

Raffinose ± 0,12

Erllose ± 0,16

Mélézitose ± 0,40

Maltotriose ± 0,32

Panose ± 0,59

Isomaltotriose ± 0,09

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel	<b>Homogène</b>
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	<b>1205 Ivoire</b>

Consistance de l'échantillon:	
à son entrée au laboratoire	<b>Onctueux</b>
à sa sortie	<b>Onctueux</b>
Cristallisation	<b>Granuleuse</b>
Sablage	

### 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

ODEURS		type d'odeurs
Intensité	<b>moyenne</b>	Chaud Végétal Chimique Frais

**ARÔMES** type d'arôme, évoquant

Intensité	<b>moyenne</b>	
Chaud	<b>2</b>	⇒ Doux
Fruité		
Floral	<b>1</b>	⇒ Subtil
Végétal	<b>2</b>	⇒ Végétal sec
Épicé		
Frais	<b>1</b>	⇒ Rafraîchissant
Chimique*	<b>2</b>	⇒ Médicament
Altéré*		

#### SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité	<b>moyenne</b>
Sucrée	<b>2</b>
Acide	<b>1</b>
Amère	
Astringente	<b>1</b>
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.  
Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité 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° 2229298

Vos références: Printemps 2

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale	<b>Type de miel : Toutes fleurs</b>
Enzymes : Teneur en saccharase normale	Origine botanique : Saule, fruitiers, colza
Commentaire : Les notes aromatiques de type 'médicaments' de ce miel sont liées au nectar de saule qui présente naturellement ce type d'arômes.	Période de récolte: de printemps
	Origine géographique : Villers-Le-Temple
<b>ODEURS</b>	
<b>Intensité</b> 	
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> épicé <input checked="" 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	<b>Intensité des odeurs moyenne</b>
<b>ARÔMES</b>	
<b>Intensité</b> 	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux  <input type="checkbox"/> Fruité <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input type="checkbox"/> Épicé <input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ rafraîchissant  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament  <input type="checkbox"/> Altéré*	<b>Intensité des arômes moyenne</b> Saveurs et arômes : <b>Miel aux notes végétales et aromatiques</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>	
<b>Intensité</b> 	
<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	<b>Intensité des saveurs et sensations moyenne</b>
<b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b>	
⇒ Néant	
<b>PERSISTANCE</b>	
	

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur. Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.