



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 08/09/2023

Ruchers Sans Frontière asbl

BAREEL Vincent
rue des Marlières 8
4550 VILLERS LE TEMPLE

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

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Lot n°2

Lieu de production: Villers-le-Temple

Informations du laboratoire:

Miel n° 1330826

Reçu au laboratoire le 03/08/2023

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 ± Incertitude élargie U (k=2)

Validations des résultats : CM

● Humidité (%) **18,8** ± 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C
Analysé le 08/08/2023
Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **4,39** ± 0,30

Mesuré par pHmétrie
Analysé le 17/08/2023

● Conductivité (mS/cm) **0,35** ± 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C
Analysé le 11/08/2023
Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● Indice de saccharose (IS) **30,6** ± 3,7

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm
"non détecté" : IS ≤ 0,9
"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1
Analysé le 08/08/2023
Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS ≤ 2,5

● HMF (mg/kg) **Non quantifié** ± 2,4

Méthode HPLC
non détecté: HMF ≤ 0,3
non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0
Analysé le 14/08/2023
Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

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

Méthode Phadebas
"non détecté" : ID ≤ 0,26
"non quantifié" : 0,26 < ID ≤ 1,88
Norme légale
ID > 8
ou miel d'agrumes...
ID > 3 si HMF < 15 mg/kg

Lot de tablettes Phadebas :

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.

b) Essai non accrédité

Miel n° 1330826

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 09/08/2023

Monosaccharides

Fructose	37,86 ± 3,32
Glucose	35,38 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,07

Disaccharides

Maltose + indét.	2,64 ± 1,32
Turanose + indét.	0,65 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,27 ± 0,38
Saccharose	0,06 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,26 ± 0,12
Erlose	0,17 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,08 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 30/08/2023

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Brassicaceae (93%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Aquifoliaceae type Houx, Poaceae, Ranunculaceae, Rosaceae type Aubépine
Pollens isolés significatifs	Salix sp. (Saule), Fruitières
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	124 Ocre Jaune

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Onctueux
à sa sortie	Onctueux
Cristallisation	Très Fine
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	moyenne	Chaud Végétal Frais

ARÔMES		type d'arôme, évoquant
Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ Caramélisés ⇒ caramel léger
Fruité		
Floral	1	⇒ Subtil
Végétal	2	⇒ Végétal sec et résiné
Épicé		
Frais	1	⇒ Rafraîchissant
Chimique*	2	⇒ Médicament
Altéré*		

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS	Intensité	moyenne
	Sucrée	2
	Acide	1
	Amère	1
	Astringente	2
	Froid	
	Piquante	1

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° 1330826

Vos références: Lot n°2

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel humide avec risque de fermentation</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel très riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p> <p>L'humidité de ce miel est élevée. Nous vous conseillons de le conserver au frais afin d'éviter sa fermentation. Les brassicacées sont des plantes très pollinifères. Il est courant de retrouver ces pollens en quantité importante dans les miels. La conductivité de 0,35 et la densité pollinique moyenne indiquent que le nectar de colza n'est pas la seule plante majoritaire dans ce miel.</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Saule, colza, fruitiers</p> <p>Origine géographique : Villers-le-Temple</p> <p>Condition pour une conservation optimale au frigo</p> <p>Période de récolte: de printemps</p>
<p>ODEURS Intensité</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 moyenne</p>
<p>ARÔMES Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ⇒ caramel léger ■ ■ □</p> <p><input type="checkbox"/> Fruité □ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil ■ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et résiné ■ ■ □</p> <p><input type="checkbox"/> Épicé □ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ rafraîchissant ■ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament ■ ■ □</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 végétales et aromatiques</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée ■ ■ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Acide ■ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Amère ■ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Astringente ■ ■ □</p> <p><input type="checkbox"/> Froid □ □ □</p> <p><input checked="" 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</p>
<p>PERSISTANCE</p> <p style="text-align:right">■ ■ □</p>	<p>L'échantillon analysé NE REPOND PAS aux spécifications APAQ-W (humidité > 18%)</p> <p> Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 1 étoile.</p>

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.