



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°5

Lieu de production: Villers-le-Temple

Informations du laboratoire:

Miel n° 2330827

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

<input checked="" type="radio"/> Humidité (%)	18,4 ± 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 08/08/2023	Seuil conseillé ≤ 18 % Norme légale ≤ 20 %
<input checked="" type="radio"/> pH initial	4,20 ± 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 17/08/2023	
<input checked="" type="radio"/> Conductivité (mS/cm)	0,30 ± 0,03	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 11/08/2023	Norme légale Miel de miellat ≥ 0,8
<input checked="" type="radio"/> Indice de saccharose (IS)	28,2 ± 3,4	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
<input checked="" type="radio"/> HMF (mg/kg)	1,2 ± 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
<input type="radio"/> 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 Lot de tablettes Phadebas :	Norme légale ID > 8 ou miel d'agrumes... ID > 3 si HMF < 15 mg/kg

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° 2330827

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 09/08/2023

Monosaccharides

Fructose	39,51 ± 3,32
Glucose	29,98 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,32

Disaccharides

Maltose + indét.	4,13 ± 1,32
Turanose + indét.	1,06 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,43 ± 0,38
Saccharose	0,16 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,27 ± 0,12
Erlose	0,40 ± 0,16
Mélézitose	0,03 ± 0,40
Maltotriose	0,03 ± 0,32
Panose	0,19 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétylyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 30/08/2023

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Rubus fruticosus (Ronce) (44%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Brassicaceae (40%)
Pollens isolés (<10%)	Aquifoliaceae type Houx, Centaurea (Centauree), Hydrophyllaceae type Phacélie, Pinaceae, Plantago lanceolata (Plantain), Poaceae, Ranunculaceae, Salix sp. (Saule), Tricolporé, Fruitières, Oleaceae, Castanea sativa (Châtaignier)
Pollens isolés significatifs	Robinia pseudoacacia (Robinier), Trifolium repens (Trèfle blanc), Rosaceae type Aubépine
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène	Consistance de l'échantillon:	
Couleur:		à son entrée au laboratoire	Fluide
miel liquide (Pfund)		à sa sortie	Semi-fluide
miel cristallisé (Pantone)	124 Ocre Jaune	Cristallisation	En Cours
		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	SAVEURS ET SENSATIONS	
Intensité	discrète	Intensité	moyenne
	Chaud	Sucrée	2
	Végétal	Acide	2
	Fruité	Amère	
		Astringente	2
		Froid	
		Piquante	
ARÔMES	type d'arôme, évoquant	ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES	
Intensité	moyenne		
Chaud	2 ⇒ Caramélisés		
Fruité	3 ⇒ Fruits frais ⇒ fruits rouges		
Floral			
Végétal	2 ⇒ Végétal sec et résiné		
Épicé			
Frais			⇒ Néant
Chimique*			
Altéré*			
		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° 2330827

Vos références: Lot n°5

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel légèrement humide</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Miel riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p> <p>L'humidité de ce miel est un peu trop élevée. Nous vous conseillons de le conserver au frais afin d'éviter sa fermentation.</p>	<p>Type de miel : Ronces dominantes</p> <p>Origine botanique : Ronces, aubépine, trèfles, robinier faux-acacia</p> <p>Origine géographique : Villers-le-Temple</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 15°C</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 checked="" 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 ■■■ <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges ■■■ <input type="checkbox"/> Floral ■■■ <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et résiné ■■■ <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 moyenne</p> <p>Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes, végétales et fruitées</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité</p> <p><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 ■■■</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.