Rapport d'essai

Accrédité selon la norme
EN ISO/IEC 17025:2017
Certificat n°312-TEST

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

Louvain-la-Neuve, 02/06/2025

Ruchers Sans Frontière asbl

BAREEL Vincent
rue des Marlières 8
4550 VILLERS-LE-TEMPLE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: LOT 01

Lieu de production: Nandrin Villers le temple

Informations du laboratoire:

Echant. n° 4433498

Reçu au laboratoire le 19/05/2025

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**(%)	**17,4** ± 0,3	***Mesuré par réfractométrie à 20°C*** *Analysé le 22/05/2025*	Seuil conseillé ≤ 18 % Norme légale ≤ 20 %
◉ **pH initial**	**4,27** ± 0,30	***Mesuré par pHmétrie*** *Analysé le 26/05/2025*	
◉ **Conductivité**(mS/cm)	**0,17** ± 0,03	***Mesuré par conductimétrie à 20°C*** *Analysé le 23/05/2025*	Norme légale Miel de miellat ≥ 0,8
◉ **Indice de saccharase (IS)**	**15,8** ± 3,0	***Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm*** *"non détecté" : IS ≤ 0,9* *"non quantifié": 0,9 < IS ≤ 2,1* *Analysé le 27/05/2025*	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 19/05/2025*	Norme légale HMF ≤ 40 miels tropicaux ≤ 80

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

Echant. n° 4433498

Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse
Analysé le 22/05/2025

Monosaccharides

Fructose	**38,68**	± 3,32
Glucose	**38,02**	± 2,14
Fructose/Glucose	**1,02**	

Disaccharides

Maltose + indét.	**2,77**	± 1,32
Turanose + indét.	**0,64**	± 0,64
Mélibiose et isomaltose	**0,14**	± 0,38
Saccharose	**0,76**	± 0,10
Tréhalose	**0,00**	± 0,10
Gentiobiose	**0,00**	
Palatinose	**0,00**	± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	**0,34**	± 0,12
Erlose	**0,19**	± 0,16
Mélézitose	**0,00**	± 0,40
Maltotriose	**0,26**	± 0,32
Panose	**0,15**	± 0,59
Isomaltotriose	**0,00**	± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).
Analysé le 28/05/2025

Densité générale	**Forte**
Pollens dominants	**Brassicaceae (83%)**
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	**Anacardiaceae, Betulaceae , Hedera sp. , Impatiens sp., Rubus sp. , Taraxacum sp., Quercus sp. , Fruitiers , Phacelia sp.**
Pollens isolés significatifs	**Crataegus sp. , Salix sp.**

Le terme 'Type' est employé losqu'un pollen inconnu présente une ressemblance avec un pollen connu, mais qu'il est impossible d'affirmer avec certitude qu'il appartient à la même famille botanique.

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**

Couleur:

miel liquide (Pfund)

miel cristallisé (Pantone) **1205 Ivoire**

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	**Ferme**
à sa sortie	**Ferme**
Cristallisation	**Imperceptible**
Sablage	**Inexistant**

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

Intensité **moyenne**

type d'odeurs
Chaud
Chimique
Végétal

ARÔMES

type d'arôme, évoquant

Intensité	**moyenne**	
Chaud	**2**	⇒ *Doux*
Fruité		
Floral		
Végétal	**2**	⇒ *Végétal sec*
Épicé		
Frais		
Chimique*	**2**	⇒ *Pétrochimique* ⇒ *aspirine*
Altéré*	**1**	⇒ *Soufré et animal*

SAVEURS ET SENSATIONS

Saveurs	Intensité	**moyenne**
	Sucrée	**2**
	Acide	**1**
Sensations	Amère	**1**
	Astringente	**2**
	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: https://www.cari.be/IMG/pdf/actuapi31.pdf

Echant. n° 4433498

Vos références: LOT 01

Interprétation des résultats : CM-DA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Humidité : Humidité normale

HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation

Enzymes : Teneur en saccharase normale

Commentaire :

Les légères notes aromatiques de type 'médicaments' de ce miel sont liées au nectar de saule qui présente naturellement ce type d'arômes.

ODEURS — Intensité

☒ chaud ☐ floral ☐ résiné ☐ frais ☐ altéré
☐ fruité ☒ végétal ☐ épicé ☒ chimique ☐ exogène

ARÔMES — Intensité

☒ Chaud ⇒ doux
☐ Fruité
☐ Floral
☒ Végétal ⇒ végétal sec
☐ Épicé
☐ Frais
☒ Chimique* ⇒ pétrochimique ⇒ aspirine
☒ Altéré* ⇒ soufré et animal

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

SAVEURS ET SENSATIONS — Intensité

☒ Sucrée
☒ Acide
☒ Amère
☒ Astringente
☐ Froid
☐ Piquante

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

INFORMATIONS CONSOMMATEURS

Type de miel : Toutes fleurs

Origine botanique : Colza, saule, aubépine, lierre

Origine géographique : Nandrin Villers le temple

Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C

À consommer de préférence avant fin juin 2027

Période de récolte: de printemps

Intensité des odeurs **moyenne**

Intensité des arômes **moyenne**

Saveurs et arômes : **Miel aux notes végétales et aromatiques**

Intensité des saveurs et sensations **moyenne**

L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés

L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)

Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.

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.