



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 14/07/2025

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

Ruchers Sans Frontière asbl

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

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Lot 512

Lieu de production: Nandrin

Informations du laboratoire:

Echant. n° 1533605

Reçu au laboratoire le 13/06/2025

Rapport validé électroniquement par : C. Massaux (Responsable Laboratoire & Technique)

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

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

Méthodes analytiques adaptées du document : "Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)

● Humidité (%)

17,8



Seuil conseillé^{2,3} : ≤ 18 % Norme légale¹ : ≤ 20 %

Analysé le 20/06/2025

Mesuré par réfractométrie à 20°C

● Indice de saccharase (IS)

16,2



Seuil conseillé^{2,3,4} : IS >10 et si IS < 10, ID/IS $\leq 2,5$

Analysé le 26/06/2025

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

non détecté: IS $\leq 0,9$ non quantifié: $0,9 < IS \leq 2,1$

● Conductivité (mS/cm)

0,14

Norme légale¹ : Miel de miellat $\geq 0,8$

Analysé le 24/06/2025

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Règles de décision

Normes et référentiels utilisés

- (1) Directive européenne 2001/110/EC et AR relatif au miel du 19/03/2004
- (2) Miel wallon IGP
- (3) German guidelines for honey (Leitsätze)
- (4) Honey quality and International Standards (1999)

Légende(*)

- Valeur répondant au seuil conseillé et à la norme légale
- Valeur en dehors du seuil conseillé mais répondant à la norme légale
- Valeur en dehors de la norme légale

(*) La déclaration de conformité est basée sur la simple acceptation tel que ILAC G8-09-2019, à moins d'avis contraire. Un résultat conforme est un résultat qui se trouve dans les limites/spécifications, sans tenir compte des incertitudes de mesure (disponibles sur demande).

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO /IEC 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.

Origine - Rapport établi conformément aux exigences du référentiel ISO/IEC 17025, selon la PROC.LAB.8/Rév.10

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 27/06/2025

Densité générale	Très Très Faible
Pollens dominants	Brassicaceae (90%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Aesculus sp. , Phacelia sp. , Salix sp. , Trifolium sp. , Acer sp. , Crataegus sp.

Pollens isolés significatifs

Le terme 'Type' est employé lorsqu'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.

ou Dosage des sucres (non accrédité)○ **Sucres** (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

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

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	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	1205 Ivoire

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Fluide
à sa sortie	Onctueux
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Très Fin

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 discrète	Chaud Végétal Chimique

ARÔMES **type d'arôme, évoquant**

Intensité moyenne	
Chaud 2	⇒ Doux
Fruité 1	⇒ Fruits frais
Floral 1	⇒ Subtil
Végétal 2	⇒ Végétal sec
Épicé	
Frais	
Chimique* 1	⇒ Médicament ⇒ aspirine
Altéré* 1	⇒ Animal

SAVEURS ET SENSATIONS

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

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE **1**

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° 1533605

Vos références: Lot 512

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Humidité : Humidité normale	Type de miel : Toutes fleurs
Enzymes : Teneur en saccharase normale	Origine botanique : Aubépine, saule, colza, érable
Commentaire : Les brassicacées (colza) sont des plantes très pollinifères. Il est courant de retrouver ces pollens en quantité importante dans les miels. La densité pollinique très faible et les arômes détectés dans ce miel indiquent qu'il ne s'agit cependant pas d'un monofloral de colza. 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
ODEURS Intensité discrète	Origine géographique : Nandrin
<input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> résiné <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> épicé <input checked="" type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène	Saveurs et arômes : Miel doux aux notes végétales
ARÔMES Intensité moyenne	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux <input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais <input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil <input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Épicé	
<input type="checkbox"/> Frais	
<input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine <input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ animal <input type="checkbox"/>	
<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>	
SAVEURS ET SENSATIONS Intensité moyenne	
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée <input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/> Acide <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Amère	
<input checked="" type="checkbox"/> Astringente <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Froid	
<input type="checkbox"/> Piquante	
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES	
⇒ Néant	
PERSISTANCE	
<input type="checkbox"/>	

CONFIDENTIALITE

Voir également les conditions générales de ventes

<https://www.cari.be/Conditions-generales-de-vente.html>

Le CARI s'engage à traiter de manière confidentielle le rapport d'analyse remis au client et s'interdit d'en faire usage ou de le communiquer à quelque tiers que ce soit, pour quelque cause que ce soit, sauf pour prouver l'exécution de la Commande et des Prestations et notamment en obtenir le paiement, ou sur demande d'une autorité administrative compétente ou en exécution d'une décision de justice exécutoire.

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.