



Rapport d'essai

version provisoire

Louvain-la-Neuve, 01/09/2023

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

ARNOULD Johan
Harzy 32
6600 BASTOGNE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Benonchamp Juillet

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Benonchamps

Informations du laboratoire:

Miel n° 3330915

Reçu au laboratoire le 18/08/2023

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 \pm Incertitude élargie U (k=2)

Validations des résultats CM

● Humidité (%) **18,2** \pm 0,3

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 24/08/2023

Seuil conseillé \leq 18 %
Norme légale \leq 20 %

● pH initial **4,35** \pm 0,30

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 30/08/2023

● Conductivité (mS/cm) **0,49** \pm 0,03

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 29/08/2023

Norme légale
Miel de miellat \geq 0,8

● HMF (mg/kg) **1,2** \pm 2,4

Méthode HPLC

non détecté: HMF \leq 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF \leq 1,0

Analysé le 22/08/2023

Norme légale
HMF \leq 40
miels tropicaux \leq 80

● Indice de saccharase

29,1 \pm 3,5

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": IS \leq 0,9

"non quantifié": 0,9 < IS \leq 2,1

Analysé le 31/08/2023

Seuil conseillé
IS > 10
et si IS < 10,
ID/IS \leq 2,5

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

\pm

Méthode Phadebas

"non détecté": ID \leq 0,26

"non quantifié": 0,26 < ID \leq 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.
Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARI.
Internet - PROC.LAB.8/Rév.8

b) Essai non accrédité

Miel n° 3330915

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	36,65 ± 3,32
Glucose	28,93 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,27

Disaccharides

Maltose + indét.	3,61 ± 1,32
Turanose + indét.	0,69 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,27 ± 0,38
Saccharose	0,15 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 22/08/2023

Trisaccharides

Raffinose	0,67 ± 0,12
Erlose	0,27 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,00 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

● Analyse pollinique

Densité générale	Forte
Pollens dominants	Rosaceae type Aubépine (66%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Rubus fruticosus (Ronce) (19%)
Pollens isolés (<10%)	Anacardiaceae, Apiaceae, Caryophyllaceae, Castanea sativa (Châtaignier), Fruitières, Onagraceae type Epilobe, Poaceae, Polygonaceae type Oseille, Pinaceae, Ranunculaceae, Salix sp. (Saule), Fabaceae, Trifolium repens (Trèfle blanc), Trifolium sp. (Trèfle), Brassicaceae
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 29/08/2023

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène	Consistance de l'échantillon: à son entrée au laboratoire	Fluide
Couleur: miel liquide (Pfund)	46 "jaune Cru"	à sa sortie	Fluide
miel cristallisé (Pantone)		Cristallisation	En Cours
		Sablage	

3.2. Profil odorant et gustatif

Légende Contribution à l'intensité 1: mineure 2: de base, 3: dominante

ODEURS		type d'odeurs	SAVEURS ET SENSATIONS	
Intensité	moyenne	Chaud Floral Végétal	Intensité	moyenne
ARÔMES	type d'arôme, évoquant		SAVEURS	
Intensité	moyenne		Sucrée	2
Chaud	2 ⇒ Doux ⇒ caramel léger		Acide	1
Fruité			Amère	
Floral	2 ⇒ Subtil		Astringente	2
Végétal	2 ⇒ Végétal sec et		Froid	
Épicé			Piquante	
Frais			ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES	
Chimique*	1 ⇒ Médicament			⇒ Néant
Altéré*			PERSISTANCE	2

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.

Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARL.




















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° 3330915

Vos références: Benonchamp Juillet

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>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Aubépine, ronces, saule, épilobe</p> <p>Origine géographique : Benonchamps</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2025</p> <p>Période de récolte: d'été</p>
<p>ODEURS Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> fruité <input type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> altéré <input checked="" type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux ⇒ caramel léger  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité  <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et  <input checked="" type="checkbox"/> Épicé  <input type="checkbox"/> Frais  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament  <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 aromatiques</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>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p> <p>PERSISTANCE</p> 	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p> <p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</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 5 étoiles.</p>

Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur. Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version finale est une version définitive du CARI.