



Rapport d'essai

Louvain-la-Neuve, 14/06/2018

Ferme apicole des Neufs Bonniers

BABILON Damien
Rue de Maredret, 14b

5537 DENEË

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: L08/2018/PT035

Période de récolte: de printemps

Lieu de production: Grapefontaine

Informations du laboratoire:

Miel n° 3821924

Reçu au laboratoire le 31/05/2018

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

Méthodes adaptées du document :
"Harmonised methods of the International Honey Commission" (2009)
Norme légale : AR relatif au miel du 19/03/2004

Validations des résultats CM

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

● **Humidité (%)** **17,6** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 05/06/2018

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● **pH initial** **4,70** ± 0,14

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 06/06/2018

● **Conductivité (mS/cm)** **0,47** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 11/06/2018

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● **HMF (mg/kg)** **Non quantifié** ± 1,3

Méthode HPLC

non détecté: $HMF \leq 0,3$

non quantifié: $0,3 < HMF \leq 1,0$

Analysé le 05/06/2018

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

● **Indice de saccharase**

14 ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté": $IS \leq 0,9$

"non quantifié": $0,9 < IS \leq 2,1$

Analysé le 14/06/2018

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

○ **Indice diastasique** (échelle de Schade)

± 2,8 *

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

* Incertitude évaluée sur un seul lot de tablettes phadebas

b) Essai non accrédité

Miel n° 3821924

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	29,70 ± 3,32
Glucose	31,67 ± 2,14
Fructose/Glucose	0,94

Disaccharides

Maltose + indét.	1,78 ± 1,32
Turanose + indét.	0,50 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,18 ± 0,38
Saccharose	3,94 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 06/06/2018

Trisaccharides

Raffinose	0,11 ± 0,12
Erlose	0,34 ± 0,16
Mélézitose	0,00 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,02 ± 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 06/06/2018

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Fruitiers (41%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Saule (12%), Brassicacées (31%), Pissenlit (10%)
Pollens isolés (<10%)	Astéracées, Hêtre, Lamiacées, Bouleau, Bourdaine, Marronnier, Pin, Poacées, Renonculacées, Ronces
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	127 Jaune Pâle

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Tartinable
à sa sortie	Tartinable
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Inexistant

3.2. Profil odorant et gustatif

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

ODEURS

Intensité	forte	type d'odeurs
		<i>Chaud</i>
		<i>Végétal</i>
		<i>Altéré</i>
ARÔMES	type d'arôme, évoquant	
Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ <i>Caramélisés</i> ⇒ <i>caramel au beurre</i>
Fruité		
Floral		
Végétal	2	⇒ <i>Végétal sec et</i>
Épicé		
Frais		
Chimique*		
Altéré*	1	⇒ <i>Animal</i>

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité	moyenne
Sucrée	2
Acide	2
Amère	
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. Version électronique du rapport d'essai de l'analyse de miel. Ces résultats sont provisoires, seule la version papier est une version définitive 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° 3821924

Vos références: L08/2018/PT035

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Humidité normale</p> <p>HMF : Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Teneur en saccharase normale</p> <p>Commentaire : Nous observons cette année des teneurs en saccharose plus élevées dans certains miels composés de nectars de fruitiers.</p>	<p>Type de miel : Pissenlit</p> <p>Origine botanique : Pissenlit, fruitiers, saule, colza</p> <p>Origine géographique : Grapefontaine</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2020</p> <p>Période de récolte: de printemps</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 checked="" type="checkbox"/> altéré <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs forte</p>
<p>ARÔMES Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ⇒ caramel au beurre  <input type="checkbox"/> Fruité <input type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec et  <input checked="" type="checkbox"/> Épicé  <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ animal </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 de caramel au beurre</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 ⇒ 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 répond aux critères du label Perle du Terroir</p> <p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p> <p> Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 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 papier est une version définitive du CARI.