



Rapport d'essai



Accrédité selon la norme
ISO 17025
Certificat n°312-TEST

Louvain-la-Neuve, 16/06/2022

ITHACA sprl

NOLF Henry
rue Caremberg, 21
7850 PETIT-ENGHIEN

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: L AN1/2022/PT 017

Lieu de production: Enghien

Informations du laboratoire:

Miel n° 1228641

Reçu au laboratoire le 20/05/2022

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 (%)	17,7 ± 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 25/05/2022	Seuil conseillé ≤ 18 % Norme légale ≤ 20 %
<input checked="" type="radio"/> pH initial	4,39 ± 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 01/06/2022	
<input checked="" type="radio"/> Conductivité (mS/cm)	0,28 ± 0,03	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 02/06/2022	Norme légale Miel de miellat ≥ 0,8
<input checked="" type="radio"/> Indice de saccharose (IS)	20,6 ± 3,0	Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm "non détecté" : IS ≤ 0,9 "non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1 Analysé le 09/06/2022	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS ≤ 2,5
<input checked="" type="radio"/> HMF (mg/kg)	Non détecté ± 2,4	Méthode HPLC non détecté : HMF ≤ 0,3 non quantifié : 0,3 < HMF ≤ 1,0 Analysé le 20/05/2022	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° 1228641

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 27/05/2022

Monosaccharides

Fructose	39,63 ± 3,32
Glucose	38,25 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,04

Disaccharides

Maltose + indét.	2,87 ± 1,32
Turanose + indét.	0,77 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,00 ± 0,38
Saccharose	1,03 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,32 ± 0,12
Erlose	0,39 ± 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)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 25/05/2022

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Brassica napus (Colza) (55%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Salix sp. (Saule) (16%), Fabaceae (10%)
Pollens isolés (<10%)	Poaceae, Vicia faba (Vesce), Betula pendula (Bouleau), Fagaceae, Trifolium sp. (Trèfle), Crataegus sp. (Aubépine), Liliaceae, Rosaceae, Fruitières

Pollens isolés significatifs

Elements figurés

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	Tartinable
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		type d'odeurs
Intensité	moyenne	Chaud Végétal Altéré

ARÔMES type d'arôme, évoquant

Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ Doux
Fruité		
Floral	1	⇒ Subtil
Végétal	2	⇒ Végétal sec
Épicé		
Frais		
Chimique*	1	⇒ Médicament
Altéré*	1	⇒ Soufre

SAVEURS ET SENSATIONS

Intensité	moyenne
Sucrée	2
Acide	1
Amère	
Astringente	1
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: <http://www.cari.be/medias/actuapi/actuapi31.pdf>

Miel n° 1228641

Vos références: L AN1/2022/PT 017

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 : Miel assez riche en saccharase</p> <p>Commentaire :</p> <p>Les notes aromatiques de type 'médicaments' de ce miel sont liées au nectar de saule qui présente naturellement ce type d'arômes.</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Saule, colza, fabacées, fruitiers</p> <p>Origine géographique : Enghien</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2024</p> <p>Période de récolte: de printemps</p>
<p>ODEURS</p> <p>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 type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> frais <input checked="" type="checkbox"/> altéré</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux  <input type="checkbox"/> Fruité  <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil  <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input type="checkbox"/> Épicé  <input type="checkbox"/> Frais  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament  <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ soufré </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 doux aux notes végétales et aromatiques</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS</p> <p>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 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>PERSISTANCE</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. Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI.