



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

Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 05/06/2026
ITHACA sprl

NOLF Henry
rue Caremberg, 21
7850 PETIT-ENGHIEN

Informations transmises par le demandeur :

Lieu de production: Enghien

Informations du laboratoire:

Echant. n° 1635150

Reçu au laboratoire le 20/05/2026

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

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

a) Essais accrédités (Accrédité par BELAC sous le numéro de certificat 312-TEST EN ISO/IEC 17025:2017)

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

● Humidité (%)	17,1		Seuil conseillé ^{2,3} : ≤ 18 % Norme légale ¹ : ≤ 20 % Analysé le 27/05/2026
Mesuré par réfractométrie à 20°C			
● Indice de saccharase (IS)	39,1		Seuil conseillé ^{2,3,4} : IS >10 et si IS < 10, ID/IS ≤ 2,5 Analysé le 28/05/2026
Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm non détecté: IS ≤ 0,9 non quantifié: 0,9 < IS ≤ 2,1			
● HMF (mg/kg)	Non quantifié		Seuil conseillé ² : HMF ≤ 20 Norme légale ¹ : HMF ≤ 40, miels tropicaux ≤ 80 Analysé le 01/06/2026
Méthode HPLC non détecté: HMF ≤ 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0			
● pH initial	4,66		Analysé le 21/05/2026
Mesuré par pHmétrie			
● Conductivité (mS/cm)	0,34		Norme légale ¹ : Miel de miellat ≥ 0,8 Analysé le 01/06/2026
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.

b) Essai non accrédité

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	39,41
Glucose	40,89

Disaccharides

Maltose + indét.	3,32
Turanose + indét.	0,77
Mélibiose et isomaltose	0,23
Saccharose	0,81
Tréhalose	0,00
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00

Echant. n° 1635150

Chromatographie en phase gazeuse
Analysé le 04/06/2026

Fructose/Glucose 0,96

Trisaccharides

Raffinose	0,21
Erlose	0,29
Mélézitose	0,00
Maltotriose	0,00
Panose	0,02
Isomaltotriose	0,00

2. Examen pollinique (non accrédité)

Densité générale **Forte**
Pollens dominants **Brassicaceae (85%)**

Pollens d'accompagnement
(de 10 à 40 %)

Pollens isolés (<10%) **Aesculus sp. , Caprifoliaceae, Vicia sp. , Betulaceae , Rubus sp. , Castanea sp.**

Acétolyse selon Erdtman G. 1969 adaptée. Handbook of Palynology.
Munksgaard, Copenhagen, 486 p. Classification selon l'APG IV (2016).
Analysé le 28/05/2026

Pollens isolés significatifs **Salix sp., Apiaceae, Fruitières ,Crataegus sp.**

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.

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**
Couleur:
miel liquide (Pfund)
miel cristallisé (Pantone) **134 Pêche Blanche Clair**

Consistance de l'échantillon:
à son entrée au laboratoire **Onctueux**
à sa sortie **Tartinable**
Cristallisation **Très Fine**
Sablage

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
Végétal
Chimique
Altéré

ARÔMES
Intensité **moyenne**
type d'arôme, évoquant
Chaud **2** ⇒ Doux
Fruité
Floral
Végétal **2** ⇒ Végétal sec
Épicé **1** ⇒ Mélange
Frais **1** ⇒ Rafraîchissant
Chimique* **1** ⇒ Médicament ⇒ aspirine
Altéré* **1** ⇒ Animal

SAVEURS ET SENSATIONS
SAVEURS
Intensité **moyenne**
Sucrée **2**
Acide **1**
SENSATIONS
Amère
Astringente **2**
Froid **1**
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° 1635150

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS																																						
Humidité : Humidité normale HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Miel très riche en saccharase Commentaire :	Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Colza, fruitiers, saule, pissenlit, apiacées, aubépine Origine géographique : Enghien Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2028 Période de récolte: de printemps Saveurs et arômes : Miel aux notes végétales et aromatiques 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.																																						
ODEURS Intensité moyenne <table border="0"><tr><td>☒ chaud</td><td>☐ floral</td><td>☐ résiné</td><td>☐ frais</td><td>☒ altéré</td></tr><tr><td>☐ fruité</td><td>☒ végétal</td><td>☐ épicé</td><td>☒ chimique</td><td>☐ exogène</td></tr></table> ARÔMES Intensité moyenne <table border="0"><tr><td>☒ Chaud ⇒ doux</td><td> </td></tr><tr><td>☐ Fruité</td><td></td></tr><tr><td>☐ Floral</td><td></td></tr><tr><td>☒ Végétal ⇒ végétal sec</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Épicé ⇒ mélange</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Frais ⇒ rafraîchissant</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Altéré* ⇒ animal</td><td> </td></tr></table> * 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 moyenne <table border="0"><tr><td>☒ Sucrée</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Acide</td><td> </td></tr><tr><td>☐ Amère</td><td></td></tr><tr><td>☒ Astringente</td><td> </td></tr><tr><td>☒ Froid</td><td> </td></tr><tr><td>☐ Piquante</td><td></td></tr></table> ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES ⇒ Néant PERSISTANCE	☒ chaud	☐ floral	☐ résiné	☐ frais	☒ altéré	☐ fruité	☒ végétal	☐ épicé	☒ chimique	☐ exogène	☒ Chaud ⇒ doux		☐ Fruité		☐ Floral		☒ Végétal ⇒ végétal sec		☒ Épicé ⇒ mélange		☒ Frais ⇒ rafraîchissant		☒ Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine		☒ Altéré* ⇒ animal		☒ Sucrée		☒ Acide		☐ Amère		☒ Astringente		☒ Froid		☐ Piquante		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.
☒ chaud	☐ floral	☐ résiné	☐ frais	☒ altéré																																			
☐ fruité	☒ végétal	☐ épicé	☒ chimique	☐ exogène																																			
☒ Chaud ⇒ doux																																							
☐ Fruité																																							
☐ Floral																																							
☒ Végétal ⇒ végétal sec																																							
☒ Épicé ⇒ mélange																																							
☒ Frais ⇒ rafraîchissant																																							
☒ Chimique* ⇒ médicament ⇒ aspirine																																							
☒ Altéré* ⇒ animal																																							
☒ Sucrée																																							
☒ Acide																																							
☐ Amère																																							
☒ Astringente																																							
☒ Froid																																							
☐ Piquante																																							

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.