



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, le 16/01/2018

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

LAURANT Rémi
Bruthon
F- 47600 MONCRABEAU
FRANCE

Informations transmises par l'apiculteur:

Informations du laboratoire:

Miel n° 1721081

Reçu au laboratoire le 29/09/2017

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 MW

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

<input checked="" type="radio"/> Humidité(%)	17,8 ± 0,2	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 12/12/2017	Seuil conseillé ≤ 18 % Norme légale ≤ 20 %
<input checked="" type="radio"/> pH initial	4,04 ± 0,14	Mesuré par pHmétrie Analysé le 05/12/2017	
<input checked="" type="radio"/> Conductivité(mS/cm)	0,62 ± 0,01	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 14/12/2017	Norme légale Miel de miellat ≥ 0,8
<input checked="" type="radio"/> Indice de saccharase	16 ± 1,9	Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm "non détecté" : IS ≤ 0,9 "non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1 Analysé le 12/12/2017	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS ≤ 2,5
<input checked="" type="radio"/> HMF(mg/kg)	4,6 ± 1,3	Méthode HPLC non détecté: HMF ≤ 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0 Analysé le 09/01/2018	Norme légale HMF ≤ 40 miels tropicaux ≤ 80
<input type="radio"/> Indice diastasique (échelle de Schade)	± 2,8 *	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

* Incertitude évaluée sur un seul lot de tablettes phadebas

Laboratoire habilité par l'INAO pour les essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005


Les résultats ne sont représentatifs que de l'échantillon transmis au laboratoire. L'échantillonnage est de la responsabilité du demandeur.
FE.LAB.8.1/Rév.14 Seule la reproduction intégrale de ce rapport d'essai engage la responsabilité du CARI. page 1/3

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° 1721081

Interprétation des résultats : MW-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES		INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
Humidité : Humidité normale HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :		Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Tournesol, ronces, miellat Origine géographique : Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2019	
ODEURS Intensité			
<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		Intensité des odeurs moyenne	
ARÔMES Intensité			
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ■ ■ ■ <input type="checkbox"/> Fruité <input checked="" type="checkbox"/> Floral ⇒ subtil ■ ■ ■ <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ boisé et résiné ■ ■ ■ <input type="checkbox"/> Épicé <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <input checked="" type="checkbox"/> Altéré* ⇒ animal ■ ■ ■		Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes chaudes et boisées	
<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			
<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		Intensité des saveurs et sensations moyenne	
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES		L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés	
⇒ Néant			
PERSISTANCE			
		 Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 4 étoiles.	

b) Essai non accrédité

Miel n° 1721081

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	38,67 ± 3,32
Glucose	35,52 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,09

Disaccharides

Maltose + indét.	2,66 ± 1,32
Turanose + indét.	0,66 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,15 ± 0,38
Saccharose	0,06 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 28/11/2017

Trisaccharides

Raffinose	0,11 ± 0,12
Erlose	0,08 ± 0,16
Mélézitose	0,06 ± 0,40
Maltotriose	0,02 ± 0,32
Panose	0,01 ± 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 27/12/2018

● Analyse pollinique

Densité générale	Très Faible
Pollens dominants	
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Tournesol (21%), Type polygonacées (24%)
Pollens isolés (<10%)	Boraginacées, Vesce, Bouleau, Châtaignier, Lotier, Non déterminé 1, Pissenlit, Brassicacées, Type quercus, Apiacées, Liliacées, Poacées, Non déterminé 2, Plantain, Saule
Pollens isolés significatifs	Ronces
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
<u>Couleur:</u>	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	129 Orange Clair

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Tartinable
à sa sortie	Onctueux
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Granuleux

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	⇒ Caramélisés
Fruité		
Floral	1	⇒ Subtil
Végétal	2	⇒ Boisé et résiné
Épicé		
Frais		
Chimique*		
Altéré*	1	⇒ Animal

SAVEURS ET SENSATIONS

	Intensité	moyenne
SAVEURS	Sucrée	2
	Acide	2
SENSATIONS	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.



CARI asbl
Bâtiment Boltzmann
Place Croix du Sud, 1 bte L7.04.01
B-1348 LOUVAIN-LA-NEUVE

Tél : 0032 (0)10/ 47 34 16
Fax : 0032 (0)10/ 47 34 94
Email : comptabilite@cari.be
http : www.cari.be

TVA BE 0424.644.620
RPM Nivelles
Compte bancaire : 068 - 2017617 - 44
IBAN : BE55 0682 0176 1744
BIC : GKCCBEBB

remi.laurant@outlook.com

RÉFÉRENCES À RAPPELER LORS DU PAIEMENT :
FACTURE n° 2017 LA / 1009 du 31/12/2017

LAURANT Rémi

Rue du golf des Tumulus 5
F- 65310 LALOUBERE
FRANCE

TVA client : **NON ASSUJETTI**

POUR ACQUIT : OUI Date paiement :

DESIGNATION	QUANTITE	PRIX UNITAIRE HTVA	% TVA	TOTAL HTVA
Banc d'appellation échantillon n° 1721081	1,00	49,5868	21	49,59
Reçu chèque n° 4057363				

	0 %	6 %	12 %	21 %
BASE	0,00 €	0,00 €	0,00 €	49,59 €
TVA	0,00 €	0,00 €	0,00 €	10,41 €

TOTAL HTVA	49,59 €
TOTAL TVA	10,41 €
TOTAL A PAYER	60,00 €

PAIEMENT COMPTANT :

o par virement bancaire sur le compte CARI :

IBAN : BE55 0682 0176 1744 - BIC : GKCCBEBB