



Rapport d'essai

CARI ASBL

4, Place Croix du Sud
B - 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

Louvain-la-Neuve, le 07/09/2010

RUCHER DU TILLEUL

SCHUERMANS Joëlle
rue du Tilleul, 19

5630 DAUSSOIS

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: E2010EH

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Froidchapelle

Informations du laboratoire:

Miel n° 4011312

Reçu au laboratoire le 10/08/2010

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

Méthodes adaptées d'Apidologie, 1997, Special Issue
Norme légale : AR relatif au miel du 19/03/2004

Validations des résultats HD

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

● **Humidité (%)** **16,45** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 20/08/2010

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● **pH et acidité**

pH **4,2** ± 0,2

pH au point d'équivalence **6,8** ± 0,3

Acidité libre (AL) (még/kg) **9,2** ± 1,05 (si AL < 40)
± 2,20 (si AL > 40)

Mesuré par pHmétrie et titrage au NaOH

"non détecté" : Acidité libre ≤ 1,5

Acidité libre :

"non quantifié" : 1,5 < AL ≤ 3,5

Norme légale ≤ 50

Analysé le 20/08/2010

● **Conductivité (mS/cm)** **0,21** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 24/08/2010

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

○ **HMF (mg/kg)** ± 1,9

Méthode de Winkler

"non détecté" : HMF ≤ 1,2

Norme légale

"non quantifié" : 1,2 < HMF ≤ 3,5

HMF ≤ 40

miels tropicaux ≤ 80

● **Indice de saccharose**

13 ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9

Seuil conseillé

"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1

IS > 10

Analysé le 27/08/2010

et si IS < 10,

ID/IS ≤ 2,5

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

± 2,8

Méthode Phadebas

"non détecté" : ID ≤ 0,26

Norme légale

ID > 8

"non quantifié" : 0,26 < ID ≤ 1,88

ou miel d'agrumes...

ID > 3 si HMF < 15 mg/kg

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.

b) Essai non accrédité

Miel n° 4011312

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	37,64 ± 3,32
Glucose	33,17 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,13

Disaccharides

Maltose + indét.	4,38 ± 1,32
Turanose + indét.	1,28 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,37 ± 0,38
Saccharose	2,76 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 25/08/2010

Trisaccharides

Raffinose	0,23 ± 0,12
Erlose	0,43 ± 0,16
Mélézitose	0,07 ± 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 23/08/2010

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Ronces (57%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Brassicacées (17%), Trèfle (22%)
Pollens isolés (<10%)	Renoncule, Fruitières, Poacées, Phacelie
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
<u>Couleur:</u> miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	609 Écume

Consistance de l'échantillon:

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

3.2. Profil odorant et gustatif

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

ODEURS

Intensité	moyenne	<i>type d'odeurs</i>
		<i>Chaude</i>
		<i>Flor./fruit.</i>
		<i>Boisée</i>

ARÔMES

Intensité	moyenne	<i>type d'arôme, évoquant</i>
Chaud	3	<input type="checkbox"/> Caramélisés <input type="checkbox"/> cassonade
Floral/fruité	1	<input type="checkbox"/> Floral - Fruité
Frais		
Chimique*		
Boisé	1	<input type="checkbox"/> Végétal sec et épicé
Avancé*		

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS	Intensité	moyenne
	Sucrée	2
SENSATIONS	Acide	1
	Amère	
	Astringente	1
	Froid	
	Piquante	

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

	1	<input type="checkbox"/> Cendre froide
<u>PERSISTANCE</u>		1

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.
FE.LAB.8.12/Rév.1

INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS

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.

Miel n° 4011312

Vos références: E2010EH

Interprétation des résultats : HD-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES		INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
Humidité : Miel sec HMF : Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :		Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Ronces, trèfles, brassicacées ... Origine géographique : Froidchapelle Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin juin 2012 Période de récolte: d'été	
ODEURS		Intensité	
<input checked="" type="checkbox"/> chaude <input checked="" type="checkbox"/> flor./fruit. <input type="checkbox"/> fraîche	<input type="checkbox"/> chimique* <input checked="" type="checkbox"/> boisée <input type="checkbox"/> avancée*	<input type="checkbox"/> exogène	Intensité des odeurs moyenne
ARÔMES		Intensité	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique*	<input type="checkbox"/> caramélisés <input type="checkbox"/> cassonade <input type="checkbox"/> floral - fruité	<input checked="" type="checkbox"/> Boisé <input type="checkbox"/> végétal sec et épicé <input type="checkbox"/> Avancé*	Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes épicées et caramélisées
* Les notes "chimiques" ou "avancées" sont liées à la flore butinée par les abelles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène			
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			
<input type="checkbox"/> Cendre froide			
PERSISTANCE			

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