



Rapport d'essai



Louvain-la-Neuve, 15/02/2024

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

MOULIN Sibyle
Route de l'Orme des Merisiers
Parc des Algorithmes, Bat. Thalès
F-91190 SAINT AUBIN
FRANCE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Paris 16

Lieu de production: Paris (75016)

Informations du laboratoire:

Miel n° 2332064

Reçu au laboratoire le 04/01/2024

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 \pm Incertitude élargie U (k=2)

Validations des résultats : CM

<input checked="" type="radio"/> Humidité (%)	15,1 \pm 0,3	Mesuré par réfractométrie à 20°C Analysé le 06/02/2024	Seuil conseillé \leq 18 % Norme légale \leq 20 %
<input checked="" type="radio"/> pH initial	4,75 \pm 0,30	Mesuré par pHmétrie Analysé le 30/01/2024	
<input checked="" type="radio"/> Conductivité (mS/cm)	0,80 \pm 0,03	Mesuré par conductimétrie à 20°C Analysé le 08/02/2024	Norme légale Miel de miellat \geq 0,8
<input checked="" type="radio"/> Indice de saccharose (IS)	22,7 \pm 3,0	Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm "non détecté" : IS \leq 0,9 "non quantifié" : 0,9 < IS \leq 2,1 Analysé le 30/01/2024	Seuil conseillé IS > 10 et si IS < 10, ID/IS \leq 2,5
<input checked="" type="radio"/> HMF (mg/kg)	1,5 \pm 2,4	Méthode HPLC non détecté: HMF \leq 0,3 non quantifié: 0,3 < HMF \leq 1,0 Analysé le 05/02/2024	Norme légale HMF \leq 40 miels tropicaux \leq 80
<input type="radio"/> Indice diastasique (ID) (échelle de Schade) (uniquement mesuré si IS < 10)	\pm	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

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° 2332064

☉ Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	36,94 ± 3,32
Glucose	30,08 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,23

Disaccharides

Maltose + indét.	4,62 ± 1,32
Turanose + indét.	1,09 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,50 ± 0,38
Saccharose	0,30 ± 0,10
Tréhalose	0,03 ± 0,10
Gentiobiose	0,10
Palatinose	0,24 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 31/01/2024

Trisaccharides

Raffinose	0,22 ± 0,12
Erlose	0,64 ± 0,16
Mélézitose	0,24 ± 0,40
Maltotriose	0,13 ± 0,32
Panose	0,22 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)

☉ Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Castanea sativa (Châtaignier) (46%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Tilia sp. (Tilleul) (16%), Anacardiaceae (24%)
Pollens isolés (<10%)	Fabaceae, Hydrophyllaceae, Lamiaceae, Pinaceae, Poaceae, Ranunculaceae, Vicia (Vesce), Aesculus hippocastanum (Marronnier), Brassicaceae, Fruitières, Oleaceae, Rosaceae, Rubus fruticosus (Ronce), Crataegus sp. (Aubépine), Cistaceae

Acétylyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology. Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 02/02/2024

Pollens isolés significatifs **Oleaceae type Ligustrum, Rutaceae type Tetradium daniellii**

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	120 Vanille

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Tartinable
à sa sortie	Tartinable
Cristallisation	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	type d'odeurs	
Intensité	moyenne	Chaud Végétal Frais
ARÔMES	type d'arôme, évoquant	
Intensité	forte	
Chaud	2	⇒ Doux
Fruité	2	⇒ Fruits frais ⇒ fruits rouges-cassis
Floral		
Végétal	2	⇒ Végétal sec
Épicé		
Frais	3	⇒ Rafraîchissant ⇒ menthe
Chimique*	2	⇒ Médicament
Altéré*	1	⇒ Animal

SAVEURS ET SENSATIONS

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

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

3

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>

Miel n° 2332064

Vos références: Paris 16

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel très sec</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 fruitées cassis de ce miel sont liées aux nectars de troènes et d'éuodia qui présentent naturellement ce type d'arômes, tandis que les arômes rafraîchissants mentholés proviennent du tilleul. Les valeurs plus élevées de conductivité et de sucres de type tri-saccharides confirment la présence de miellat.</p>	<p>Type de miel : Nectar et miellat</p> <p>Origine botanique : Tilleul, troène, éuodia, miellat</p> <p>Origine géographique : Paris (75016)</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin déc. 2025</p> <p>Période de récolte: de l'année</p>
<p>ODEURS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input type="checkbox"/> résiné <input checked="" type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> épice <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ doux  <input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits rouges-  <input type="checkbox"/> Floral <input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ végétal sec  <input type="checkbox"/> Épicé <input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ rafraîchissant ⇒ menthe  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament  <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 forte</p> <p>Saveurs et arômes : Miel aux notes fruitées, végétales et mentholées</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée  <input checked="" type="checkbox"/> Acide  <input checked="" 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>PERSISTANCE</p> 	<p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</p> <p> Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 3 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.