



Rapport d'essai

Version corrigée, annule et remplace la version du 11/06/2012



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

Louvain-la-Neuve, le 19/06/2012

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

MALLEIN Jean-François
Al Tigou
F - 81500 GROUSSENS

FRANCE

Informations transmises par l'apiculteur:

Flore annoncée : tournesols, miellat
Période de récolte: d'été
Lieu de production: Giroussens

Informations du laboratoire:

Miel n° 1213635

Reçu au laboratoire le 29/05/2012

1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

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

Validations des résultats MW

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

● **Humidité (%)** **17,52** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C
Analysé le 01/06/2012

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH et acidité

pH **4,1** ± 0,2
pH au point d'équivalence **6,8** ± 0,3
Acidité libre (AL) (mék/kg) **11,8** ± 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 31/05/2012

● **Conductivité (mS/cm)** **0,36** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C
Analysé le 08/06/2012

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● **HMF (mg/kg)** **5,1** ± 1,9

Méthode Winkler

non détecté: HMF ≤ 1,2 Norme légale
non quantifié: 1,2 < HMF ≤ 3,5 HMF ≤ 40
Analysé le 29/05/2012 miels tropicaux ≤ 80

○ **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

b) Essais non accrédités

● **Indice de saccharase**

10,3 ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9 Seuil conseillé
IS > 10
"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1 et si IS < 10,
Analysé le 07/06/2012 ID/IS ≤ 2,5

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

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° 1213635

Interprétation des résultats : MW-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES		INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
Humidité : Humidité normale HMF: Miel dont le HMF met en évidence une faible dégradation Enzymes : Teneur en saccharase normale Commentaire :		Type de miel : Tournesol Origine botanique : Tournesol Origine géographique : Giroussens Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C À consommer de préférence avant fin déc. 2013 Période de récolte: d'été	
ODEURS		Intensité	
<input checked="" type="checkbox"/> chaude <input type="checkbox"/> chimique* <input type="checkbox"/> exogène <input type="checkbox"/> flor./fruit. <input checked="" type="checkbox"/> boisée <input type="checkbox"/> fraîche <input checked="" type="checkbox"/> avancée*		Intensité des odeurs moyenne	
ARÔMES		Intensité	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité ⇒ floral - fruité <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ rafraîchissant ⇒ anis <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chimique* <input checked="" type="checkbox"/> Boisé ⇒ végétal sec et résiné <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Avancé*		Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel aux notes caramélisées, florales et rafraîchissantes.	
SAVEURS ET SENSATIONS		Intensité	
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Acide <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Amère <input checked="" type="checkbox"/> Astringente <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Froid <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Piquante <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		Intensité des saveurs et sensations moyenne	
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES			
⇒ Néant			
PERSISTANCE			

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

Miel n° 1213635

● **Sucres** (% matière fraîche)**Monosaccharides**

Fructose	39,10 ± 3,32
Glucose	37,56 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,04

Disaccharides

Maltose + indét.	2,05 ± 1,32
Turanose + indét.	0,64 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,04 ± 0,38
Saccharose	0,00 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 05/06/2012

Trisaccharides

Raffinose	0,00 ± 0,12
Erlose	0,40 ± 0,16
Mélézitose	0,02 ± 0,40
Maltotriose	0,00 ± 0,32
Panose	0,00 ± 0,59
Isomaltotriose	0,00 ± 0,09

2. Examen pollinique (non accrédité)● **Analyse pollinique**

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Tournesol
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	

Pollens isolés (<10%) **Chénopodiacées, Pissenlit, Renoncule, Viperines, Fabacée, Rosacées, Châtaignier, Ronces, Apiacées, Plantain, Poacées, Brassicacées**

Pollens isolés significatifs
Elements figurés

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.

Munksgaard, Copenhagen, 486 p.

Analysé le 05/06/2012

3. Examen organoleptique (non accrédité)**3.1. Présentation**

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	130 Orange

Consistance de l'échantillon:	
à son entrée au laboratoire	Tartinable
à sa sortie	Tartinable
Cristallisation	Granuleuse
Sablage	

3.2. Profil odorant et gustatif

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

* Les notes "chimiques" ou "avancées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS		type d'odeurs
Intensité	moyenne	<i>Chaude</i> <i>Boisée</i> <i>Avancée*</i>
ARÔMES		type d'arôme, évoquant
Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ <i>Caramélisés</i>
Floral/fruité	1	⇒ <i>Floral - Fruité</i>
Frais	2	⇒ <i>Rafraîchissant</i> ⇒ <i>anis</i>
Chimique*		
Boisé	1	⇒ <i>Végétal sec et résiné</i>
Avancé*		

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

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.