



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 04/03/2010

VANBREMEERSCH Rémy
5, Place de l'Adjudant Vincenot

F - 75020 PARIS
FRANCE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: miel de Paris clair cristallisé

Période de récolte: d'été

Lieu de production: Paris

Informations du laboratoire:

Miel n° 1910821

Reçu au laboratoire le 08/02/2010

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 (%)** **16,74** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 12/02/2010

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● **pH et acidité**

pH **4,5** ± 0,2

pH au point d'équivalence **6,9** ± 0,3

Acidité libre (AL) (még/kg) **8,9** ± 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 16/02/2010

● **Conductivité (mS/cm)** **0,49** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 15/02/2010

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● **HMF (mg/kg)** **Non détecté** ± 1,9

Méthode de Winkler

"non détecté" : HMF ≤ 1,2

Norme légale

"non quantifié" : 1,2 < HMF ≤ 3,5

HMF ≤ 40

Analysé le 15/02/2010

miels tropicaux ≤ 80

● **Indice de saccharose**

19 ± 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 18/02/2010

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° 1910821

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	33,70 ± 3,32
Glucose	26,55 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,27

Disaccharides

Maltose + indét.	3,84 ± 1,32
Turanose + indét.	2,59 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,71 ± 0,38
Saccharose	0,11 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,04 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 23/02/2010

Trisaccharides

Raffinose	0,17 ± 0,12
Erlose	0,48 ± 0,16
Mélézitose	0,09 ± 0,40
Maltotriose	0,02 ± 0,32
Panose	0,22 ± 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 02/03/2010

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Rutacées 58% (évoidia)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Oléacées 10%
Pollens isolés (<10%)	Caprifoliacées, Renoncule, Saule, Astéracées, Cistacée, Fruitières, Plantain, Trèfle, Châtaignier, Brassicacées, Rosacées, Ronces
Pollens isolés significatifs	Tilleul (5%), Ericacée (<1%)
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	1215 Ivoire

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Tartinable
à sa sortie	Tartinable
Cristallisation	Imperceptible
Sablage	Très Fin

3.2. Profil odorant et gustatif

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

ODEURS

Intensité	forte	type d'odeurs
		<i>Chaud</i>
		<i>Flor./fruit.</i>

ARÔMES

Intensité	forte	type d'arôme, évoquant
Chaud	2	<input type="checkbox"/> Doux
Floral/fruité	3	<input type="checkbox"/> Fruité <input type="checkbox"/> cassis
Frais	2	<input type="checkbox"/> Rafraîchissant
Chimique*		
Boisé	2	<input type="checkbox"/> Végétal sec et résiné
Avancé*		

SAVEURS ET SENSATIONS

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

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

Néant

PERSISTANCE

3





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° 1910821

Vos références: miel de Paris clair cristallisé

Interprétation des résultats : HD

INFORMATIONS TECHNIQUES		INFORMATIONS CONSOMMATEURS	
Humidité : Miel sec HMF : Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation Enzymes : Miel assez riche en saccharase Commentaire : Le caractère "cassis" provient probablement de la présence de rutacées.		Type de miel : Toutes fleurs Origine botanique : Rutacées, oléacées, tilleul ... Origine géographique : Paris Condition pour une conservation optimale à moins de 15°C À consommer de préférence avant fin juin 2011 Période de récolte: d'été	
ODEURS		Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> chaude <input type="checkbox"/> chimique* <input checked="" type="checkbox"/> flor./fruit. <input type="checkbox"/> boisée <input type="checkbox"/> fraîche <input type="checkbox"/> avancée* <input type="checkbox"/> exogène		Intensité des odeurs forte	
ARÔMES		Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud <input type="checkbox"/> doux <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité <input type="checkbox"/> fruité <input type="checkbox"/> cassis <input checked="" type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> rafraîchissant <input type="checkbox"/> Chimique* <input checked="" type="checkbox"/> Boisé <input type="checkbox"/> végétal sec et résiné <input type="checkbox"/> Avancé* <small>* Les notes "chimiques" ou "avancées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination exogène</small>		Intensité des arômes forte Saveurs et arômes : Miel aux notes de cassis	
SAVEURS ET SENSATIONS		Intensité 	
<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		Intensité des saveurs et sensations moyenne	
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES <input type="checkbox"/> Néant		L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés	
PERSISTANCE 			

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.