



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, le 14/11/2013

OKNO asbl

MAES Annemie
Rue de Flandre, 66
1000 BRUXELLES

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

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: URBAN ARTFARM/OKNO

Période de récolte: de l'année

Lieu de production: 1000 Bruxelles

Informations du laboratoire:

Miel n° 2315117

Reçu au laboratoire le 06/09/2013

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

● **Humidité (%)** **16,2** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 15/10/2013

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● **pH et acidité**

pH **3,83** ± 0,14

pH au point d'équivalence **6,71** ± 0,17

Acidité libre (AL) (még/kg) **17,99** ± 0,75 (si AL < 40)
± 1,91 (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 29/10/2013

● **Conductivité (mS/cm)** **0,65** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 24/10/2013

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● **Indice de saccharase**

18,9 ± 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 21/10/2013

et si IS < 10,
ID/IS ≤ 2,5

● **HMF (mg/kg)** **2,6** ± 1,3

Méthode HPLC

non détecté: HMF ≤ 0,3

Norme légale

non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0

HMF ≤ 40

Analysé le 04/11/2013

miels tropicaux ≤ 80

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

± 2,8 *

Méthode Phadebas

Norme légale

"non détecté" : ID ≤ 0,26

ID > 8

"non quantifié" : 0,26 < ID ≤ 1,88

ou miel d'agrumes...

ID > 3 si HMF < 15 mg/kg

Lot de tablettes Phadebas :

* 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.

b) Essai non accrédité

Miel n° 2315117

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	39,17 ± 3,32
Glucose	30,15 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,30

Disaccharides

Maltose + indét.	5,04 ± 1,32
Turanose + indét.	1,55 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,53 ± 0,38
Saccharose	0,33 ± 0,10
Tréhalose	0,08 ± 0,10
Gentiobiose	0,08
Palatinose	0,04 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 22/10/2013

Trisaccharides

Raffinose	0,00 ± 0,12
Erllose	1,24 ± 0,16
Mélézitose	0,47 ± 0,40
Maltotriose	0,17 ± 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 31/10/2013

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Châtaignier (84%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Brassicacées, Plantain, Renonculacées, Oléacées, Poacées, Trèfle, Fruitières, Ronces, Evodia
Pollens isolés significatifs	Tilleul
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	Présence d'impuretés
miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	131 Ocre Jaune Foncé

Consistance de l'échantillon:	
à son entrée au laboratoire	Fluide
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

* 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 Flor./fruit. Boisée</i>
ARÔMES		type d'arôme, évoquant
Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ Caramélisés
Floral/fruity	2	⇒ Floral - Fruité ⇒ cassis
Frais		
Chimique*		
Boisé	2	⇒ Végétal sec et résiné
Avancé*		

SAVEURS ET SENSATIONS

	Intensité	moyenne
SAVEURS	Sucrée	1
	Acide	2
SENSATIONS	Amère	
	Astringente	2
	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.













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° 2315117

Vos références: URBAN ARTFARM/OKNO

Interprétation des résultats : MW-EB

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 :		Type de miel : Nectar et miellat Origine botanique : Miellat, tilleul, evodia, châtaignier Origine géographique : 1000 Bruxelles Condition pour une conservation optimale à moins de 15°C À consommer de préférence avant fin juin 2015 Période de récolte: de l'année	
ODEURS		Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> chaude <input type="checkbox"/> chimique* <input type="checkbox"/> exogène <input checked="" type="checkbox"/> flor./fruit. <input checked="" type="checkbox"/> boisée <input type="checkbox"/> fraîche <input type="checkbox"/> avancée*		Intensité des odeurs moyenne	
ARÔMES		Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés  <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité ⇒ floral - fruité ⇒ cassis  <input type="checkbox"/> Frais <input type="checkbox"/> Chimique* <input checked="" type="checkbox"/> Boisé ⇒ végétal sec et résiné  <input type="checkbox"/> Avancé*		Intensité des arômes moyenne Saveurs et arômes : Miel chaud aux notes de cassis	
<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>			
SAVEURS ET SENSATIONS		Intensité 	
<input checked="" type="checkbox"/> Sucrée  <input checked="" type="checkbox"/> Acide  <input type="checkbox"/> Amère <input checked="" type="checkbox"/> Astringente  <input checked="" type="checkbox"/> Froid  <input checked="" type="checkbox"/> Piquante 		Intensité des saveurs et sensations moyenne	
ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES			
⇒ Néant			
PERSISTANCE		Intensité 	

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