



# 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

## OKNO asbl

MAES Annemie  
Rue de Flandre, 66  
1000 BRUXELLES

### 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

### 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 ± 0,14

pH au point d'équivalence ± 0,17

Acidité libre (AL) (még/kg) ± 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

● **Conductivité (mS/cm)** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Norme légale

Miel de miellat ≥ 0,8

● **HMF (mg/kg)** ±

Norme légale

HMF ≤ 40

miels tropicaux ≤ 80

● **Indice de saccharose**

**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

○ **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

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° 2315117

### ● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse

#### Monosaccharides

Fructose	± 3,32
Glucose	± 2,14
Fructose/Glucose	

#### Disaccharides

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

#### Trisaccharides

Raffinose	± 0,12
Erllose	± 0,16
Mélézitose	± 0,40
Maltotriose	± 0,32
Panose	± 0,59
Isomaltotriose	± 0,09

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

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

### ● Analyse pollinique

Densité générale  
Pollens dominants  
Pollens d'accompagnement  
(de 10 à 40 %)  
Pollens isolés  
(<10%)  
  
Pollens isolés significatifs  
Elements figurés

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel **Homogène**  
Couleur: **Présence d'impuretés**  
miel liquide (Pfund)  
miel cristallisé (Pantone)

Consistance de l'échantillon:  
à son entrée au laboratoire **Fluide**  
à sa sortie  
Cristallisation  
Sablage

### 3.2. Profil odorant et gustatif

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

#### ODEURS

Intensité

*type d'odeurs*

#### ARÔMES

Intensité  
Chaud  
Floral/fruity  
Frais  
Chimique\*  
Boisé  
Avancé\*

*type d'arôme, évoquant*

#### SAVEURS ET SENSATIONS

**SAVEURS**  
Intensité  
Sucrée  
Acide  
**SENSATIONS**  
Amère  
Astringente  
Froid  
Piquante

#### ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

#### 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.