



# Rapport d'essai



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

## 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 13/12/2010

## OKNO asbl

MAES Annemie  
Quai aux Charbonnages, 30  
  
1080 BRUXELLES

### Informations transmises par l'apiculteur:

#### Vos références: OPEN GREENS

Flore annoncée : Bruxelles ville  
Période de récolte: de printemps  
Lieu de production: Bruxelles

### Informations du laboratoire:

#### Miel n° 1011760

Reçu au laboratoire le 17/11/2010

## 1. EXAMEN PHYSICO-CHIMIQUE

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

### Validations des résultats IF

### a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

● **Humidité (%)** **16,73** ± 0,2

Mesuré par réfractométrie à 20°C  
Analysé le 22/11/2010

Seuil conseillé ≤ 18 %  
Norme légale ≤ 20 %

### ● pH et acidité

pH **4,4** ± 0,2  
pH au point d'équivalence **6,6** ± 0,3  
Acidité libre (AL) (mEq/kg) **5,9** ± 1,05 (si AL < 40)  
± 2,20 (si AL > 40)

Mesuré par pHmétrie et titrage au NaOH

"non détecté" : Acidité libre ≤ 1,5  
"non quantifié" : 1,5 < AL ≤ 3,5  
Analysé le 23/11/2010

Acidité libre :  
Norme légale ≤ 50

● **Conductivité (mS/cm)** **0,22** ± 0,01

Mesuré par conductimétrie à 20°C  
Analysé le 24/11/2010

Norme légale  
Miel de miellat ≥ 0,8

### ● Indice de saccharose

**12,4** ± 1,9

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9  
"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1  
Analysé le 19/11/2010

Seuil conseillé  
IS > 10  
et si IS < 10,  
ID/IS ≤ 2,5

○ **HMF (mg/kg)** ± 1,9

Méthode de Winkler

"non détecté" : HMF ≤ 1,2  
"non quantifié" : 1,2 < HMF ≤ 3,5

Norme légale  
HMF ≤ 40  
miels tropicaux ≤ 80

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

± 2,8

Méthode Phadebas

"non détecté" : ID ≤ 0,26  
"non quantifié" : 0,26 < ID ≤ 1,88

Norme légale  
ID > 8  
ou miel d'agrumes...  
ID > 3 si HMF < 15 mg/kg

## b) Essai non accrédité

Miel n° 1011760

### ● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse  
Analysé le 24/11/2010

#### Monosaccharides

Fructose	<b>34,97</b> ± 3,32
Glucose	<b>29,36</b> ± 2,14
Fructose/Glucose	<b>1,19</b>

#### Disaccharides

Maltose + indét.	<b>5,52</b> ± 1,32
Turanose + indét.	<b>2,08</b> ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	<b>0,74</b> ± 0,38
Saccharose	<b>0,23</b> ± 0,10
Tréhalose	<b>0,00</b> ± 0,10
Gentiobiose	<b>0,00</b>
Palatinose	<b>0,00</b> ± 0,08

#### Trisaccharides

Raffinose	<b>0,09</b> ± 0,12
Erlose	<b>1,23</b> ± 0,16
Mélézitose	<b>0,05</b> ± 0,40
Maltotriose	<b>0,14</b> ± 0,32
Panose	<b>0,20</b> ± 0,59
Isomaltotriose	<b>0,00</b> ± 0,09

## 2. Examen pollinique (non accrédité)

Acétolyse selon Erdtman G. 1969. Handbook of Palynology.  
Munksgaard, Copenhagen, 486 p.  
Analysé le 26/11/2010

### ● Analyse pollinique

Densité générale	<b>Moyenne</b>
Pollens dominants	
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	<b>Saule (17%), Ronces (30%), Fruitières (39%)</b>
Pollens isolés (<10%)	<b>Poacées, Bouleau, Brassicacées, Trèfle, Marronnier, Rosacées, Caprifoliacées</b>
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

## 3. Examen organoleptique (non accrédité)

### 3.1. Présentation

Examen visuel	<b>Homogène</b>
<u>Couleur:</u> miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	<b>121 Jaune Clair</b>

<u>Consistance de l'échantillon:</u>	
à son entrée au laboratoire	<b>Onctueux</b>
à sa sortie	<b>Onctueux</b>
Cristallisation	<b>Imperceptible</b>
Sablage	<b>Granuleux</b>

### 3.2. Profil odorant et gustatif

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

<u>ODEURS</u>		type d'odeurs
Intensité	<b>discrète</b>	Chauve Flor./fruit. Boisée
<u>ARÔMES</u>		type d'arôme, évoquant
Intensité	<b>moyenne</b>	
Chaud	<b>3</b>	⇒ Caramélisés ⇒ caramel léger
Floral/fruité	<b>1</b>	⇒ Floral - Fruité ⇒ fruits
Frais	<b>1</b>	⇒ Zeste ⇒ zeste
Chimique*	<b>2</b>	⇒ Médicament
Boisé	<b>1</b>	⇒ Végétal sec et épicé
Avancé*		

<u>SAVEURS ET SENSATIONS</u>	
<u>SAVEURS</u>	Intensité <b>moyenne</b>
	Sucrée <b>2</b>
<u>SENSATIONS</u>	Acide <b>2</b>
	Amère
	Astringente <b>2</b>
	Froid
	Piquante
<u>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</u>	
	<b>1</b> ⇒ Cire d'abeilles
<u>PERSISTANCE</u>	<b>2</b>

# 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° 1011760

Vos références: OPEN GREENS

Interprétation des résultats : HD-EB

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel sec</p> <p>Enzymes : Teneur en saccharase normale</p> <p>Commentaire : Miel à la cristallisation granuleuse. Les arômes médicamenteux proviennent du saule.</p>	<p><b>Type de miel : Toutes fleurs</b></p> <p>Origine botanique : Saule, fruitiers, ronces...</p> <p>Origine géographique : Bruxelles</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2012</p> <p>Période de récolte: de printemps</p>
<p><b>ODEURS</b> <span style="float: right;"><b>Intensité</b></span></p> <p><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*</p>	<p>Intensité des odeurs <b>discrète</b></p>
<p><b>ARÔMES</b> <span style="float: right;"><b>Intensité</b></span></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ⇒ caramel léger <span style="float: right;">■ ■ ■</span> <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité ⇒ floral - fruité ⇒ fruits exotiques <span style="float: right;">■ □ □</span> <input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ zeste ⇒ zeste <span style="float: right;">■ □ □</span> <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament <span style="float: right;">■ ■ □</span> <input checked="" type="checkbox"/> Boisé ⇒ végétal sec et épicé <span style="float: right;">■ □ □</span> <input type="checkbox"/> Avancé*</p> <p><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></p>	<p>Intensité des arômes <b>moyenne</b></p> <p>Saveurs et arômes : <b>Miel tannique aux notes de zeste</b></p>
<p><b>SAVEURS ET SENSATIONS</b> <span style="float: right;"><b>Intensité</b></span></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée <span style="float: right;">■ ■ □</span> <input checked="" type="checkbox"/> Acide <span style="float: right;">■ ■ □</span> <input type="checkbox"/> Amère <span style="float: right;">□ □ □</span> <input checked="" type="checkbox"/> Astringente <span style="float: right;">■ ■ □</span> <input type="checkbox"/> Froid <span style="float: right;">□ □ □</span> <input type="checkbox"/> Piquante <span style="float: right;">□ □ □</span></p> <p><b>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</b></p> <p>⇒ Cire d'abeilles <span style="float: right;">■ □ □</span></p> <p><b>PERSISTANCE</b></p> <p style="text-align: right;">■ ■ □</p>	<p>Intensité des saveurs et sensations <b>moyenne</b></p> <p><b>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</b></p> <p>L'échantillon analysé répond aux spécifications APAQ-W (humidité ≤ 18%)</p>

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