



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 villes
Période de récolte: d'été
Lieu de production: bruxelles

Informations du laboratoire:

Miel n° 2011761

Reçu au laboratoire le 17/11/2010

1. EXAMEN PHYSICO-CHEMIQUE

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 (%)** **16,42** ± 0,2

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

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH et acidité

pH **4,6** ± 0,2
pH au point d'équivalence **6,9** ± 0,3
Acidité libre (AL) (mEq/kg) **10** ± 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)** **0,48** ± 0,01

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

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● Indice de saccharose

15 ± 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° 2011761

● Sucres (% matière fraîche)

Chromatographie en phase gazeuse
Analysé le 24/11/2010

Monosaccharides

Fructose	34,66 ± 3,32
Glucose	27,23 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,27

Disaccharides

Maltose + indét.	5,59 ± 1,32
Turanose + indét.	2,25 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,89 ± 0,38
Saccharose	0,24 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,19
Palatinose	0,00 ± 0,08

Trisaccharides

Raffinose	0,11 ± 0,12
Erlose	0,80 ± 0,16
Mélézitose	0,15 ± 0,40
Maltotriose	0,11 ± 0,32
Panose	0,19 ± 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 26/11/2010

● Analyse pollinique

Densité générale	Moyenne
Pollens dominants	Châtaignier (75%)
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	
Pollens isolés (<10%)	Bouleau, Caprifoliacées, Marronnier, Poacées, Rosacées, Saule, Trèfle, Oléacées, Fruitières, Ronces
Pollens isolés significatifs	Tilleul (1%), Rutacées (7%)
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
<u>Couleur:</u> miel liquide (Pfund)	
miel cristallisé (Pantone)	141 Jaune Paille

Consistance de l'échantillon: à son entrée au laboratoire	Onctueux
à sa sortie	Onctueux
Cristallisation	En Cours
Sablage	Très Fin

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	moyenne	<i>Chaude</i> <i>Flor./fruit.</i> <i>Fraîche</i>
<u>ARÔMES</u>		type d'arôme, évoquant
Intensité	moyenne	
Chaud	3	⇒ <i>Caramélisés</i> ⇒ <i>caramel léger</i>
Floral/fruité	2	⇒ <i>Fruité</i> ⇒ <i>cassis</i>
Frais	1	⇒ <i>Rafrichissant</i> ⇒ <i>menthe</i>
Chimique*	1	⇒ <i>Médicament</i>
Boisé	2	⇒ <i>Résiné et épicé</i>
Avancé*		

<u>SAVEURS ET SENSATIONS</u>		
<u>SAVEURS</u>	Intensité	moyenne
	Sucrée	2
<u>SENSATIONS</u>	Acide	3
	Amère	
	Astringente	1
	Froid	
	Piquante	1

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE **2**

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° 2011761

Vos références: open greens

Interprétation des résultats : EB-IF

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel sec</p> <p>Enzymes : Teneur en saccharase normale</p> <p>Commentaire : Miel aux caractéristiques organoleptiques d'un miel de Bruxelles (arômes de cassis) ainsi que du tilleul (notes mentholées).</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Tilleul, évodia, fruitiers...</p> <p>Origine géographique : bruxelles</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 15°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2012</p> <p>Période de récolte: d'été</p>
<p>ODEURS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaude <input type="checkbox"/> chimique* <input type="checkbox"/> exogène <input checked="" type="checkbox"/> flor./fruit. <input type="checkbox"/> boisée <input checked="" type="checkbox"/> fraîche <input type="checkbox"/> avancée*</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ⇒ caramel léger  <input checked="" type="checkbox"/> Floral/Fruité ⇒ fruité ⇒ cassis  <input checked="" type="checkbox"/> Frais ⇒ rafraîchissant ⇒ menthe  <input checked="" type="checkbox"/> Chimique* ⇒ médicament  <input checked="" type="checkbox"/> Boisé ⇒ résiné et épicé  <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 moyenne</p> <p>Saveurs et arômes : Miel acidulé aux notes fruitées et épicées</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS</p> <p>Intensité </p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée  <input checked="" type="checkbox"/> Acide  <input type="checkbox"/> Amère <input checked="" type="checkbox"/> Astringente  <input type="checkbox"/> Froid <input checked="" type="checkbox"/> Piquante </p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p> <p>PERSISTANCE</p> <p></p>	<p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</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.