



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: VALLDAURA/OKNO

Période de récolte: de l'année

Lieu de production: Barcelona (Espagne)

Informations du laboratoire:

Miel n° 1315116

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 (%)

17,1 ± 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

9,1 ± 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° 1315116

● 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.