



Rapport d'essai



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

Louvain-la-Neuve, 17/05/2019

CARI ASBL

Bâtiment Boltzmann
Place Croix du Sud 1 bte L7.04.01
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

CHANIER Jean-Luc
F - BP KO 42
98830 DUMBEA
NOUVELLE CALEDONIE

Informations transmises par l'apiculteur:

Vos références: Ruche lot 48 - Dubernet/cuves

Lieu de production: Dumbea

Informations du laboratoire:

Miel n° 1823985

Reçu au laboratoire le 08/05/2019

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 CM

a) Essais accrédités selon la norme ISO 17025:2005

● Humidité(%) **15,2** ± 0,4

Mesuré par réfractométrie à 20°C

Analysé le 10/05/2019

Seuil conseillé ≤ 18 %
Norme légale ≤ 20 %

● pH initial **4,72** ± 0,18

Mesuré par pHmétrie

Analysé le 14/05/2019

● Conductivité(mS/cm) **0,58** ± 0,02

Mesuré par conductimétrie à 20°C

Analysé le 10/05/2019

Norme légale
Miel de miellat ≥ 0,8

● Indice de saccharose **16,4** ± 1,7

Mesuré par spectrophotométrie à 400 nm

"non détecté" : IS ≤ 0,9

"non quantifié" : 0,9 < IS ≤ 2,1

Analysé le 08/05/2019

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

● HMF(mg/kg) **3** ± 2,3

Méthode HPLC

non détecté: HMF ≤ 0,3

non quantifié: 0,3 < HMF ≤ 1,0

Analysé le 14/05/2019

Norme légale
HMF ≤ 40
miels tropicaux ≤ 80

○ Indice diastasique (échelle de Schade)

±

Méthode Phadebas

"non détecté" : ID ≤ 0,26

"non quantifié" : 0,26 < ID ≤ 1,88

Lot de tablettes Phadebas :

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

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° 1823985

● Sucres (% matière fraîche)

Monosaccharides

Fructose	35,65 ± 3,32
Glucose	28,29 ± 2,14
Fructose/Glucose	1,26

Disaccharides

Maltose + indét.	4,36 ± 1,32
Turanose + indét.	1,21 ± 0,64
Mélibiose et isomaltose	0,22 ± 0,38
Saccharose	4,49 ± 0,10
Tréhalose	0,00 ± 0,10
Gentiobiose	0,00
Palatinose	0,00 ± 0,08

Chromatographie en phase gazeuse

Analysé le 14/05/2019

Trisaccharides

Raffinose	0,30 ± 0,12
Erlose	3,55 ± 0,16
Mélézitose	0,10 ± 0,40
Maltotriose	0,16 ± 0,32
Panose	0,09 ± 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 14/05/2019

● Analyse pollinique

Densité générale	Forte
Pollens dominants	
Pollens d'accompagnement (de 10 à 40 %)	Faux poivrier (26%), type: Cunoniacées (26%), Myrthacées(niaouli) (40%)
Pollens isolés (<10%)	Acacia, Astéracées, Myrthacées, Protéacées, Poacées, Mimosa pudica
Pollens isolés significatifs	
Elements figurés	

3. Examen organoleptique (non accrédité)

3.1. Présentation

Examen visuel	Homogène
Couleur:	
miel liquide (Pfund)	71 "jaune Orangé"
miel cristallisé (Pantone)	

Consistance de l'échantillon:

à son entrée au laboratoire	Fluide
à sa sortie	Fluide
Cristallisation	Inexistante
Sablage	Inexistant

3.2. Profil odorant et gustatif

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

* Les notes "chimiques" ou "altérées" sont liées à la flore butinée par les abeilles, mais ne résultent en aucun cas d'une contamination

ODEURS		type d'odeurs
Intensité	moyenne	Chaud Végétal Épicé

ARÔMES

		type d'arôme, évoquant
Intensité	moyenne	
Chaud	2	⇒ Caramélisés
Fruité	1	⇒ Fruits frais ⇒ fruits
Floral		
Végétal	2	⇒ Boisé
Épicé	2	⇒ Mélange ⇒ biscuits épicés
Frais		
Chimique*		
Altéré*		

SAVEURS ET SENSATIONS

SAVEURS	Intensité	moyenne
Sucrée		2
Acide		1
Amère		1
Astringente		1
Froid		
Piquante		

ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES

⇒ Néant

PERSISTANCE

2


INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ESSAIS (non accréditée)

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. Pour vous aider à comprendre vos résultats d'analyse, vous pouvez consulter notre site au lien suivant: <http://www.cari.be/medias/actuapi/actuapi31.pdf>

Miel n° 1823985

Vos références: Ruche lot 48 - Dubernet/cuves

Interprétation des résultats : CM

INFORMATIONS TECHNIQUES	INFORMATIONS CONSOMMATEURS
<p>Humidité : Miel très sec</p> <p>HMF: Miel dont le HMF ne met pas en évidence de dégradation</p> <p>Enzymes : Teneur en saccharase normale</p> <p>Commentaire :</p> <p>La teneur en saccharose est proche de la limite maximale de 5% autorisée par la législation européenne. Cette valeur est interpellante et peut être liée à l'origine botanique (certains nectars sont naturellement plus riches en saccharose).</p>	<p>Type de miel : Toutes fleurs</p> <p>Origine botanique : Niaoulis, faux poivrier, cunoniacées</p> <p>Origine géographique : Dumbea</p> <p>Condition pour une conservation optimale à moins de 20°C</p> <p>À consommer de préférence avant fin juin 2021</p>
<p>ODEURS Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> chaud <input type="checkbox"/> floral <input checked="" type="checkbox"/> épicé <input type="checkbox"/> chimique <input type="checkbox"/> exogène <input type="checkbox"/> fruité <input checked="" type="checkbox"/> végétal <input type="checkbox"/> frais <input type="checkbox"/> altéré</p>	<p>Intensité des odeurs moyenne</p>
<p>ARÔMES Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Chaud ⇒ caramélisés ■ ■ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Fruité ⇒ fruits frais ⇒ fruits exotiques ■ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Floral □ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Végétal ⇒ boisé ■ ■ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Épicé ⇒ mélange ⇒ biscuits épicés ■ ■ □</p> <p><input type="checkbox"/> Frais □ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Chimique* □ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Altéré* □ □ □</p> <p><small>* Les notes "chimiques" ou "altérées" 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 aux notes chaudes, boisées et épicées</p>
<p>SAVEURS ET SENSATIONS Intensité</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Sucrée ■ ■ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Acide ■ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Amère ■ □ □</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Astringente ■ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Froid □ □ □</p> <p><input type="checkbox"/> Piquante □ □ □</p>	<p>Intensité des saveurs et sensations moyenne</p>
<p>ARÔMES, SENSATIONS EXOGÈNES</p> <p>⇒ Néant</p>	
<p>PERSISTANCE</p> <p style="text-align:right">■ ■ □</p>	<p>L'échantillon analysé répond aux normes légales et aux critères de qualité conseillés</p> <p> Selon les critères de qualité du CARI, ce miel correspond à 3 étoiles.</p>