



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen NeuendorfSergey Markelov
Schenkweg 1
04860 Torgau

Prüfbefund für Honig

Analysen-Nr.: [REDACTED]

Probeneingang:	22.07.2022
Auftragsnr.:	[REDACTED]
Prüfungsart:	Paketpreis Vollanalyse I
Verpackung:	Neutralglas ohne Etikett
Kennzeichnung:	Probe 2
Angegebene Sorte:	
Mindesthaltbarkeitsdatum:	
Ursprungsland:	



Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	Wachsteilchen
Farbe	hellgelb
Konsistenz	flüssig
Geruch	honigtypisch,
Geschmack	honigtypisch,

Chemisch-Physikalische Analyse

Analyse	Methode[Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 o. FTIR [%]; max. 18 ¹	16,1	Fructose 42,9
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	150	Glucose 30,2
Diastasezahl	Megazyme [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose ² max. 5 ³ 1,5
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]; max. 8 ^{2 3}	0,16	Fructose/Glucose 1,42
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg ¹]; max. 15 ¹		Weitere Zucker: Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 ²	9	Maltose
Sonst. Analysen			Isomaltose
Thixotropie	k.A.		Trehalose
			Erlose

¹ nach D.I.B.; ² nach HVO; ³ Abweichung bei enzymstarken Honigen möglich; HMF = Hydroxymethylfurfural; k.A. keine Angabe, nicht untersucht

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 532

Pollen nektarliefernder Pflanzen	531; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	1; siehe Anlage
Auslandspollen ¹	0
Honigtauelemente	Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	kristalline Masse

¹ nicht der geografischen Herkunft entsprechend

Empfohlene Sortenbezeichnung

Sommerblüte

Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen mit einem größeren Anteil von der Robinie. Rapspollen sind im Honig überrepräsentiert, Robinienpollen können unterrepräsentiert sein.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Sommerblüte", möglich ist auch die Angabe "Sommerblüte mit Robinienhonig". Sollte der Honig aufgrund des Anteils anderer Trachten auskristallisieren und seine typische flüssige Konsistenz verlieren, sollte die Sortenangabe "mit Robinienhonig" nicht verwendet werden.

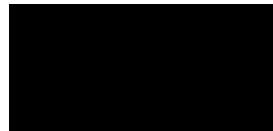
Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten und Konsistenz des Honigs einwandfrei.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: Ja
 Den DIB-Qualitätsrichtlinien: Ja

07.09.2022

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)



Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: [REDACTED]

Pollen nektarliefernder

Pollen nektarloser Pflanzen:

Auslandspollen:

Pflanzen:

Brassica napus (Raps) 70,4%
 Robinia pseudoacacia 13,9%
 (Scheinakazien)
 Phacelia (Büschelschön) 9,8%
 Trifolium repens (Weißklee) 2,1%
 Trifolium pratense (Rotklee) 1,3%
 Rubus 1,3%
 (Brombeere/Himbeere)
 Centaurea cyanus
 (Kornblume)
 Prunus/Pyrinae
 (Steinobst/Kernobst)
 Salix (Weiden)

Poaceae (Süßgräser)
 Rumex (Ampfer)
 Papaver (Mohn)

