



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 1
Angegebene Sorte:	
Mindesthaltbarkeitsdatum:	
Ursprungsland:	



Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	ohne Beanstandungen
Farbe	hellbeige
Konsistenz	kristallin
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	15,9	Fructose 40,3
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	115,2	Glucose 38,2
Diastasezahl	Megazyme [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose ² max. 5 ³ 0,5
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]; max. 8 ^{2 3}	0,18	Fructose/Glucose 1,05
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	11	Maltose
Sonst. Analysen			Isomaltose
Thixotropie	k.A.		Trehalose
			Erlose

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

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 503

Pollen nektarliefernder Pflanzen	502; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	1; siehe Anlage
Auslandspollen ¹	0
Honigtauelemente	Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	

¹ nicht der geografischen Herkunft entsprechend

Empfohlene Sortenbezeichnung

Frühjahrsblüte mit Rapshonig

Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen mit einem größeren Anteil vom Raps. Rapspollen sind im Honig überrepräsentiert.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Frühjahrsblüte mit Rapshonig", da die chemisch-physikalischen Eigenschaften und das Aroma des Honigs von denen eines Rapshonigs abweichen.

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

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Ja

07.09.2022

Datum

[REDACTED]

Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)

**Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: [REDACTED]****Pollen nektarliefernder****Pollen nektarloser Pflanzen:****Auslandspollen:****Pflanzen:**

Brassica napus (Raps)	96,2%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	2%
Acer (Ahorne)	
Taraxacum (Löwenzahn)	
Ranunculus (Hahnenfuß)	
Robinia pseudoacacia (Scheinakazien)	
Salix (Weiden)	
Rubus (Brombeere/Himbeere)	
Aesculus (Rosskastanien)	
Myosotis (Vergissmeinnicht)	
Castanea sativa (Edelkastanie)	
Allium (Lauch)	

Pinus (Kiefern)
Betula (Birken)
Quercus (Eichen)

