



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor  
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen Neuendorf

Sergey 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 4  
 Angegebene Sorte:  
 Mindesthaltbarkeitsdatum:  
 Ursprungsland:



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	ohne Beanstandungen
Farbe	goldbraun
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 <sup>1</sup>	15,5	<b>Fructose</b> 41,8
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	172,9	<b>Glucose</b> 32
Diastasezahl	Megazyme [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose</b> <sup>2</sup> max. 5 <sup>3</sup> 1,3
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]; max. 8 <sup>2 3</sup>	0,36	<b>Fructose/Glucose</b> 1,31
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>		<b>Weitere Zucker:</b> Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	16	Maltose
Sonst. Analysen			Isomaltose
Thixotropie	k.A.		Trehalose
			Erlose

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

## Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 529

Pollen nektarliefernder Pflanzen	523; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	6; siehe Anlage
Auslandspollen <sup>1</sup>	0
Honigtauelemente	Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	kristalline Masse

<sup>1</sup> nicht der geografischen Herkunft entsprechend

### Empfohlene Sortenbezeichnung

Sommerblüte mit Kornblumenhonig

### Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen mit einem größeren Anteil von der Kornblume.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Sommerblüte mit Kornblumenhonig".

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)	35,6%
Centaurea cyanus (Kornblume)	17,4%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	11,3%
Phacelia (Büschelschön)	10,1%
Myosotis (Vergissmeinnicht)	7,5%
Robinia pseudoacacia (Scheinakazien)	6,9%
Tilia (Linden)	3,6%
Trifolium repens (Weißklee)	3,3%
Polygonum aviculare (Vogelknöterich)	2,5%
Castanea sativa (Edelkastanie)	
Ribes (Johannisbeere)	
Ligustrum (Rainweiden)	
Aesculus (Rosskastanien)	
Parthenocissus (Wilder Wein)	
Cornus mas (Kornelkirsche)	
Raphanus (Rettiche)	
Sinapis (Senfe)	
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	
Hydrangea (Hortensien)	
Viola tricolor (Ackerveilchen)	

Poaceae (Süßgräser)
Quercus (Eichen)
Rumex (Ampfer)
Hypericum (Johanniskräuter)