



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor  
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen NeuendorfCentre Francais de Berlin gGmbH  
Centre Francais de Berlin gGmbH CFB  
Müllerstr. 74  
13349 Berlin

# Prüfbefund für Honig



## Analysen-Nr.: 00431-2022

Probeneingang:	03.08.2022
Auftragsnr.:	K7LF5317
Prüfungsart:	Paketpreis Vollanalyse II
Verpackung:	kleines Neutralglas
Kennzeichnung:	06.07.2022
Angegebene Sorte:	Linde
Mindesthaltbarkeitsdatum:	
Ursprungsland:	



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

<b>Sauberkeit</b>	ohne Beanstandungen
<b>Farbe</b>	goldgelb
<b>Konsistenz</b>	flüssig
<b>Geruch</b>	honigtypisch,
<b>Geschmack</b>	honigtypisch, aromatisch

## Chemisch-Physikalische Analyse

Analyse	Methode[Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
<b>Wassergehalt</b>	DIN 10752 o. FTIR [%]; max. 18 <sup>1</sup>	16,9	<b>Fructose</b> 34,8
<b>Invertaseaktivität</b>	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	91,1	<b>Glucose</b> 30,1
<b>Diastasezahl</b>	Megazyme [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose</b> <sup>2</sup> max. 5 <sup>3</sup> 6,3
<b>El. Leitfähigkeit</b>	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]; max. 8 <sup>2 3</sup>	0,73	<b>Fructose/Glucose</b> 1,16
<b>HMF-Gehalt</b>	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>	0,3	<b>Weitere Zucker:</b> Turanose
<b>Freie Säure</b>	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	7	Maltose
<b>Sonst. Analysen</b>			Isomaltose
<b>Thixotropie</b>	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: 524

<b>Pollen nektarliefernder Pflanzen</b>	513; siehe Anlage
<b>Anz. Pollen nektarloser Pflanzen</b>	11; siehe Anlage
<b>Auslandspollen<sup>1</sup></b>	0
<b>Honigtuaelemente</b>	Sporen, Rußpilze
<b>Sonstige Sedimentbestandteile</b>	Kristalldrüsen, krist. Masse

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

## Empfohlene Sortenbezeichnung

Sommertracht

## Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen mit größeren Anteilen von Götterbaum und Linde sowie auch einer Honigtautracht. Lindentracht besteht aus Nektar und Honigtau in variablen Anteilen.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Sommertracht".

Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten (außer Saccharosegehalt, s.u.) sowie Konsistenz und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

Hinweis: Der Grenzwert für Saccharose von 5,0 %, (Honigverordnung) wird leicht überschritten. Da man davon ausgehen kann, dass durch die Enzymaktivität der Invertase die Saccharose auch während der Lagerung in Kürze abgebaut wird, wird von einer Beanstandung abgesehen. Ein erhöhter Wert bei der Saccharose kommt bei Honigen aus der Lindentracht bei sehr warmen Temperaturen häufiger vor.

## Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Ja

30.09.2022

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)



## Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00431-2022

**Pollen nektarliefernder****Pollen nektarloser Pflanzen:****Auslandspollen:****Pflanzen:**

Ailanthus altissima (Götterbaum)	53,2%
Tilia (Linden)	36,3%
Myosotis (Vergissmeinnicht)	6,4%
Castanea sativa (Edelkastanie)	3,1%
Trifolium repens (Weißklee)	
Raphanus (Rettiche)	
Hydrangea (Hortensien)	
Taraxacum (Löwenzahn)	
Rhamnus frangula (Echter Faulbaum)	
Diplotaxis (Doppelsamen)	
Parthenocissus (Wilder Wein)	
Rubus (Brombeere/Himbeere)	
Galium (Labkräuter)	
Brassicaceae (Kreuzblütengew.)	

Rumex (Ampfer)
Betula (Birken)
Sanguisorba officinalis (Großer Wiesenknopf)
Poaceae (Süßgräser)