

LIB • Friedrich-Engels-Str. 32 • D-16540 Hohen Neuendorf

Centre Francais de Berlin GmbH
Maxime Castanien
Müllerstr. 74
13349 Berlin

Analysen-Nr.: 0422-2018

Probeneingang: 31.07.2018
Auftragsnr.:
Prüfungsart: Vollanalyse
Verpackung: DIB-Glas ohne Gewähr.
Kennzeichnung:
Angegebene Sorte: Frühlingshonig
Mindesthaltbarkeitsdatum:
Ursprungsland:

Sinnenprüfung

Sauberkeit	ohne Beanstandungen	Geruch	honigtypisch
Farbe	goldgelb	Geschmack	honigtypisch
Konsistenz	klarflüssig		

Chemisch-physikalische Analyse

Analyse	Methode [Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum	DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 [%]; max. 18 ¹	16,9	Fructose	39,78
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	93,3	Glucose	29,46
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose	max. 5 ³ 1,54
EI. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,2	Fructose/Glucose	1,35
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	12		Maltose
Sonst. Analysen				Trehalose
				Isomaltose
				Erlose
Thixotropie	k.A.			

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

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 508

Pollen nektarliefernder Pflanzen¹	Myosotis (Vergissmeinnicht) 33,3%, Aesculus (Roskastanie) 26,1%, Robinia (Scheinakazie) 17%, Rubus-Typ (Himbeere-Typ) 8,7%, Prunus/Pyrus-Typ (Steinobst/Kernobst-Typ) 5,3%
	und weitere siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	3; siehe Anlage
Auslandspollen²	0
Honigtuaelemente	Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	Bienenhaar

¹ % der nektarlief. Pfl.; ² nicht der geographischen Herkunft entsprechend

bitte wenden

Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Blütenhonig".

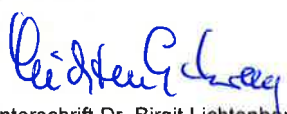
Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten sowie Konsistenz und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

- den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: ja
- den DIB-Qualitätsrichtlinien: ja

24.09.2018

Datum


Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 0422-2018

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Myosotis (Vergissmeinnicht)
Aesculus (Rosskastanie)
Robinia (Scheinakazie)
Rubus-Typ (Himbeere-Typ)
Prunus/Pyrus-Typ (Steinobst/Kernobst-Typ)
Aceraceae (Ahorngeh.)
Castanea (Edelkastanie)
Tilia (Linde)
Rhamnus (Faulbaum)
Genista-Typ (Ginster-Typ)
Fraxinus (Esche)
Lonicera (Heckenkirsche)
Rhododendron-Typ (Rhododendron-Typ)
Ranunculus-Typ (Hahnenfuß-Typ)
Vitis (Wein)
Cornus sanguinea (Hartriegel)
Ailanthus (Götterbaum)
Violaceae (Veilchengew.)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Papaver-Typ (Mohn-Typ)
Gramineae (Süßgräser)
Betula (Birke)
Rumex (Ampfer)
Quercus (Eiche)
Hypericum (Johanniskraut)
Carex (Segge)
Anemone (Buschwindröschen)

Informationsblatt zum Prüfbefund des Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V.:



Allgemeiner Teil:

Analyse Nummer: Jeder Honig bekommt beim Eingang eine Nummer; bitte bei Rückfragen angeben
Probeneingang: Datum des Probeneingangs im Labor
Auftragsnummer: Wenn vom Auftraggeber angegeben
Prüfungsart: Welche Untersuchungen mit der Honigprobe durchgeführt werden; z.B. Pollenanalyse, Vollanalyse
Verpackung: Art des Gebindes; z.B. DIB-Glas, Neutralglas, mit oder ohne Etikettierung
Kenzeichnung: u.a. Probennummer, Losnummer, Chargennummer; Überprüfung bei Bedarf entsprechend Loskennzeichnungsverordnung (LKV)
Angegebene Sorte: vom Imker auf dem Etikett angegebene Sortenbezeichnung; Überprüfung bei Vollanalyse z.B. entsprechend Leitsätze für Honig
Mindesthaltbarkeitsdatum: wie auf dem Etikett angegeben; Überprüfung entsprechend Lebensmittel Informationsverordnung (LMIV)
Ursprungsland: wie auf dem Etikett angegeben; Überprüfung entsprechend Honigverordnung

Sinnenprüfung: erster Teil der Honiguntersuchung; organoleptische Prüfung, Angaben zur Etikettierung, Honigqualität

Sauberkeit: Ist der Honig abgeschäumt und gesiebt worden? Waren die Gläser sauber? Sind die Hygienebestimmungen beachtet worden; Beanstandungen entsprechend Honigverordnung möglich (Anlage 2, Abschnitt 1)

Farbe: die Farbe des Honigs ist Bestandteil der Sortenbestimmung

Konsistenz: die Konsistenz des Honigs kann Bestandteil der Sortenbestimmung sein; nach Qualitätsrichtlinien des DIB sind Beanstandungen bei grob kristallinen, überrührten oder abgesetzten Honigen möglich.

Geruch: Bestandteil der Sortenbestimmung; Beanstandungen bei Fremdgerüchen möglich (Anlage 2, Abschnitt 1), z.B. Gärung, Fremdeintrag; Gläser anderer Lebensmittel. Honig nimmt sehr leicht Fremdgerüche an.

Geschmack: Bestandteil der Sortenbestimmung; Beanstandungen bei Fremdgeschmack möglich (Anlage 2, Abschnitt 1), z.B. Gärung, Fremdeintrag

Chemisch-physikalische Analyse: Bestandteil der Qualitätsuntersuchung u. Sortenbestimmung

Wassergehalt: Bewertung nach DIB.-Qualitätsrichtlinien (max. 18%) und Honigverordnung (max. 20%); Maß für Reifegrad des Honigs

Invertaseaktivität: Bewertung nach DIB.-Qualitätsrichtlinien (mind. 64U/kg); Maß für Reifegrad und Naturbelassenheit, Wärme/Lagerschäden des Honigs

Diastasezahl: Bewertung nach Honigverordnung (mind. 8); Maß für Reifegrad und Wärme/Lagerschäden des Honigs

Elektrische Leitfähigkeit: Kriterium zur Unterscheidung von Blüten- (<0,8 mS/cm) und Honigtauhonigen (>0,8 mS/cm).

HMF-Gehalt: Bewertung nach DIB.-Qualitätsrichtlinien (max. 15 mg/kg) und Honigverordnung (max. 40 mg/kg); Maß für Wärme/Lagerschäden des Honigs

Freie Säure: kann zur Sortenbestimmung herangezogen werden; bei erhöhten Werten Verdacht von Rückständen aus der Behandlung mit organischen Säuren. Bewertung nach Honigverordnung (max. 50 mmol/kg)

Sonstige Analysen: z.B. Nachweis von organischen Säuren (Ameisensäure, Oxalsäure, Milchsäure)

Thixotropie: Spezialtest für Heidehonige zum Nachweis von sortentypischem Protein

Zuckerspektrum:

Fructose (F); Glucose (G): Bewertung nach Honigverordnung (F+G mind 60%; 45% bei Honigtauhonigen)

Saccharose: Bewertung nach Honigverordnung (max. 5%); Maß für Reifegrad des Honigs

Verhältnis Fructose zu Glucose: Bestandteil der Sortenbestimmung; niedrig = schnelle Kristallisation; hoch = langsame/keine Kristallisation

Turanose, Maltose, Trehalose; Isomaltose; Erlöse; Melezitose: weitere Honigzucker; Mehrfachzucker; meist weniger als 2-3%; bei Honigtauhonigen erhöhte Werte bei Melezitose möglich. Diese Honige sind als Winterfutter nicht geeignet.

Pollenanalyse: wichtiger Bestandteil der Sortenbestimmung und der Bestimmung der geografischen Herkunft des Honigs

Ausgezählte Pollen: Summe aller Pollen, die in die Zählung eingegangen sind

Pollen nektarliefernder Pflanzen: % der im Honig gefundenen Pollen von nektarliefernden Pflanzen (bei Zählung; Angabe bei über 3%); Bestandteil der Sortenbestimmung.

Pollen nektarloser Pflanzen: Pollen, die als Sekundäreintrag in den Honig gelangt sind, werden bei Berechnung (siehe oben) nicht berücksichtigt.

Auslandspollen: Pollen von Pflanzen, die in Deutschland nicht vorkommen. Ausnahmen z.B. bei botanischen Gärten oder Pflanzencentern möglich

Honigtauelemente: typische Bestandteile von Honigtau (Sporen, Algen, Rußpilze u.a.)

Sonstige Sedimentbestandteile: z.B. natürliche Bestandteile wie Bienenhaare, kristalline Masse (beschreibend; wenig bis sehr viel) im mikroskopischen Bild, aber auch unzulässige Bestandteile wie Hefen, Fasern, Soja

Beurteilung:

Gesamtbeurteilung des Honigs entsprechend DIB-Qualitätsrichtlinien und den lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Bei Bedarf werden Hinweise zu möglichen Ursachen und zur Vermeidung von Fehlern angegeben.

Der Honig entspricht...: es gehen nur die tatsächlich untersuchten Kriterien in die Bewertung ein.
den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: Honigverordnung, LMIV, LKV
den D.I.B. Qualitätskriterien:

Bei „keine Angabe“ konnte keine Bewertung durchgeführt werden.

Anlage:

Alle im Honig gefundenen Pollen aus qualitativer (welche Pollen findet man im mikroskopischen Bild) und quantitativer Durchsicht (Zählung von ca. 500 Pollen)