

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

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

Analysen-Nr.: 0423-2018
 Probeneingang: 31.07.2018
 Auftragsnr.:
 Prüfungsart: Vollanalyse
 Verpackung: Neutralglas ohne Etikett
 Kennzeichnung:
 Angegebene Sorte: Sommerhonig
 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	15,3	Fructose	37,76
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	125,3	Glucose	29,45
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose	max. 5 ³ 2,36
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,66	Fructose/Glucose	1,28
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg*]; max. 15 ¹		Weitere Zucker	Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 ²	9		Maltose
Sonst. Analysen				Trehalose
				Isomaltose
				Erlose
Thixotropie	k.A.			

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

Pollenanalyse (DIN 10760)		Ausgezählte Pollen: 515
Pollen nektarliefernder Pflanzen¹	Tilia (Linde) 47,1%, Ailanthus (Götterbaum) 20,4%, Myosotis (Vergissmeinnicht) 16%, Hydrangeaceae (Hortensienengew.) 10,4%	
	und weitere siehe Anlage	
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	14; siehe Anlage	
Auslandspollen²	0	
Honigtaugelemente	Sporen	
Sonstige Sedimentbestandteile	viel kristalline Masse	

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

bitte wenden

Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen mit größeren Anteilen von Linde und Götterbaum sowie auch etwas Honigtau.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Sommertracht", möglich ist auch die Angabe "Linden-Götterbaum-Honig" (nicht im D.I.B.-Glas). 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

24.09.2018

Datum

Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 0423-2018

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Tilia (Linde)
Ailanthus (Götterbaum)
Myosotis (Vergissmeinnicht)
Hydrangeaceae (Hortensienengew.)
Robinia (Scheinakazie)
Parthenocissus (Wilder Wein)
Aesculus (Rosskastanie)
Rubus-Typ (Himbeere-Typ)
Echium (Natternkopf)
Ranunculus-Typ (Hahnenfuß-Typ)
Prunus/Pyrus-Typ (Steinobst/Kernobst-Typ)
Trifolium repens (Weißklee)
Raphanus-Typ (Rettich-Typ)
Ligustrum (Rainweide)
Lamium-Typ (Taubnessel-Typ)
Hyacinthaceae (Hyacinthengewächse)
Castanea (Edelkastanie)
Symphoricarpos (Schneebeere)
Lotus (Hornklee)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Gramineae (Süßgräser)
Rumex (Ampfer)
Plantaginaceae (Wegerichgew.)
Betula (Birke)
Papaver-Typ (Mohn-Typ)
Chelidonium (Schöllkraut)

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 Honigtau-honigen (>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 Honigtau-honigen)

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 Honigtau-honigen 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

Honigtaugelemente: 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)