



Honiguntersuchung.de

# Prüfbefund für Honig



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

Imnkerei Farle  
Sandro Farle  
Berthelsdorfer Straße 121a  
09661 Hainichen

## Analysen-Nr.: 00119-2022

Probeneingang: 09.06.2022  
Auftragsnr.: K67F2451  
Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I  
Verpackung: kleines DIB-Glas ohne  
Gewährv.  
Kennzeichnung: Charge 22.2  
Angegebene Sorte: 22.2  
Mindesthaltbarkeitsdatum:  
Ursprungsland:



### Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	ohne Beanstandungen
Farbe	fast weiß
Konsistenz	feinkristallin
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>	17,1	Fructose	38,9
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	91,9	Glucose	39,6
Diastasezahl	Megazyme [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		Saccharose <sup>2</sup>	max. 5 <sup>3</sup> 0,7
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]; max. 8 <sup>2 3</sup>	0,12	Fructose/Glucose	0,98
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>		<b>Weitere Zucker:</b>	
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	12	Turanose	
			Trehalose	
			Erlose	
<b>Sonst. Analysen</b>				
Thixotropie	k.A.			

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

### Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 529

Pollen nektarliefernder Pflanzen	525; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	4; siehe Anlage
Auslandspollen <sup>1</sup>	0
Honigtauelemente	
Sonstige Sedimentbestandteile	

<sup>1</sup> nicht der geografischen Herkunft entsprechend**Empfohlene Sortenbezeichnung**

Rapshonig

**Beurteilung**

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen. Der Rapsanteil überwiegt und bestimmt auch die sensorischen Eigenschaften des Honigs.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Rapshonig".

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

01.07.2022

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)

**Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00119-2022****Pollen nektarliefernder****Pflanzen:**

Brassica napus (Raps)	89,9%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	6,3%
Acer (Ahorne)	1,9%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	1,3%

**Pollen nektarloser Pflanzen:**

Betula (Birken)
Picea (Fichten)
Plantago (Wegeriche)
Quercus (Eichen)

**Auslandspollen:**