



URKUNDE

Juliette und Sandro Farle
Berthelsdorfer Straße 121 A
09661 Hainichen

haben erfolgreich
an der Honigprämierung 2022
des Landesverbandes Sächsischer Imker e.V.
teilgenommen.

Auf Grund der erreichten Bewertungspunkte
wird dem Los 2 das Prädikat in

Silber

verliehen.

Dr. Michael Hardt
Vorsitzender des
LVSI e.V.

Sven Richter
Honigobmann des
LVSI e.V.

Niederfrohna, 25. August 2022



D.I.B.-Prüfungsamt für HONIG

162-22

Sachsen
21

Aussteller: _____ Imker-/Landesverband _____
(Teilnehmer): VZ 0243024 Los-Nummer _____

Bewertungstabelle. Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen!

1. Aufmachung Bewertung: **5 4 3 2 1 0** x2 = **8**

4039 ohne Beanstandungen						<input type="checkbox"/>	5
1726 Lasche des Gewährverschlusses hat sich teilw. vom Deckel gelöst	<input checked="" type="checkbox"/>	4	2966 Bei kristallisierten Honigen:			<input type="checkbox"/>	4
1727 Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/>	4	2966 Honigspuren am Innenrand des Glases				
1728 das Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	<input checked="" type="checkbox"/>	4					
3399 Leimspuren sichtbar <u>am Deckel & Glas</u>	<input checked="" type="checkbox"/>	4					
2597 Gewährverschluss sitzt schief	<input type="checkbox"/>	3	1746 Deckel war nicht fest zugeschraubt			<input type="checkbox"/>	3
2599 hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/>	3	Bei kristallisierten Honigen:				
5042 stärkere Abweichung vom vorschriftsmäßigen Sitz der Lasche	<input type="checkbox"/>	3	1721 Honig an der Deckeleinlage			<input type="checkbox"/>	3
2598 Gewährverschluss ist fallig	<input type="checkbox"/>	3	1722 Honig am Deckelgewinde			<input type="checkbox"/>	3
1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich	<input type="checkbox"/>	3					
1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	<input type="checkbox"/>	2	1131 am Gewinde			<input type="checkbox"/>	2
2968 Honigspuren außen am Deckel	<input type="checkbox"/>	2					
2967 Honigspuren außen am Glas	<input type="checkbox"/>	2					
1132 andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	<input type="checkbox"/>	2					
1134 am Gewährverschluss	<input type="checkbox"/>	2					
1133 außen am Glas	<input type="checkbox"/>	2					
2594 Glas verschmutzt	<input type="checkbox"/>	1					
1797 Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/>	1					
1796 Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/>	1					
9998 nicht bewertbar						<input type="checkbox"/>	0

Bruttogewicht des Glases mit/ohne-Deckel: 745 Gramm gewogen

2. Sauberkeit des Honigs Bewertung: **5 4 3 2 1 0** x5 = **25**

4039 ohne Beanstandungen							5	
4998 sehr schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/>	4	4997 an der Seite	<input type="checkbox"/>	4	4998 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	4
5008 schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/>	3	5007 an der Seite	<input type="checkbox"/>	3	5006 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	3
1873 deutliche Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/>	2	1872 an der Seite	<input type="checkbox"/>	2	1871 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	2
2753 grobe Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/>	1	2752 an der Seite	<input type="checkbox"/>	1	2751 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	1
9998 nicht bewertbar							0	

3. Zustand des Honigs (bewertet unter K oder F wie vom Aussteller gewünscht) Bewertung: **5 4 3 2 1 0** x4 = **12**

K: Kristallisierte Zustand								
4039 ohne Beanstandungen							5	
2155 Farbe uneinheitlich	<input type="checkbox"/>	4	3357 kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/>	4	4027 Oberfläche feucht	<input checked="" type="checkbox"/>	4
3216 Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/>	4				3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	<input checked="" type="checkbox"/>	4
3222 Kristallisation zu hart	<input type="checkbox"/>	3	2748 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	<input type="checkbox"/>	3	4028 Oberfläche schief	<input type="checkbox"/>	3
2969 Honig überührt	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3217 Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/>	3	4029 Oberfläche uneben	<input type="checkbox"/>	3
3218 grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	2	4037 Oberfläche nass	<input type="checkbox"/>	2	4036 Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/>	2
3223 Kristallisation uneinheitlich	<input type="checkbox"/>	2				4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/>	2
2961 Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/>	1	2962 Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1			
9998 nicht bewertbar							0	
F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtau-honige, Robinienhonige)								
4039 ohne Beanstandungen							5	
5968 wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	4				3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	4
5567 viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	3	3359 Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/>	3	3358 Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	3
4999 sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	2				4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/>	2
2962 Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1						
9998 nicht bewertbar							0	

4. Geruch Bewertung: **5 4 3 2 1 0** x1 = **5**

3934 normal honigtypisch	<input checked="" type="checkbox"/>	5					
3917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/>	1					
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/>	0					

5. Geschmack Bewertung: **5 4 3 2 1 0** x1 = **5**

3934 normal honigtypisch	<input checked="" type="checkbox"/>	5					
3917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/>	1					
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/>	0					

6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C DIN/AOAC-Methode) Bewertung: **5 4 3 2 1 0** x5 = **20**

<u>17,1</u> % gemessen	Heidehonig		andere Honige			
	9001 unter 18,9 %	<input type="checkbox"/>	5	9011 unter 16,0 %	<input type="checkbox"/>	5
	9002 18,9 - 19,8 %	<input type="checkbox"/>	4	9012 16,0 - 17,3 %	<input checked="" type="checkbox"/>	4
	9003 19,9 - 21,4 %	<input type="checkbox"/>	3	9013 17,4 - 18,0 %	<input type="checkbox"/>	3

7. Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg) Bewertung: **5 4 3 2 1 0** x5 = **25**

<u>209,7</u> Einheiten (U) gemessen	natürlich enzymchwache Honige		andere Honige			
	45,0 bis 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	5	64,0 und mehr (U/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	5
	unter 45,0 U/kg	<input type="checkbox"/>	0	unter 64,0 (U/kg)	<input type="checkbox"/>	0

Unterschriften der Prüfer
Ulrich Pfeiffer
Sven Pöhl
Ort und Datum Horn Nauendorf, 25.8.22

* Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen auf EDV-Beleg unter Bemerkungen
erreichte Preisklasse II

Gewichtete Gesamtbewertung = 100
geteilt durch 23
Summe der Gewichtungs-Faktoren
gleich erreichte Qualitätszahl 435

Prüfbefund für Honig



Starke Zilielle + Sandro Cas 2.

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

LV
Sächsischer Imker e. V.
Untere Hauptstr. 79
09243 Niederfrohna

Analysen-Nr.: UE 0162-2022
 Probeneingang: 16.08.2022
 Auftragsnr.:
 Prüfungsart: Vollanalyse
 Verpackung: DIB-Glas Los 21
 Kennzeichnung: VZ 0243024
 Angegebene Sorte:
 Mindesthaltbarkeitsdatum: 26.07.2023
 Ursprungsland: Deutschland

Sinnenprüfung*			
Sauberkeit	ohne Beanstandungen	Geruch	honigtypisch
Farbe	beige	Geschmack	honigtypisch
Konsistenz	überraührt		

* bei Probeneingang

Chemisch-physikalische Analyse					
Analyse	Methode [Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum	DIN 10758 o. FTIR [g/100g]	
Wassergehalt	DIN 10752 [%]; max. 18 ¹	17,1	Fructose		39,75
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	209,7	Glucose		35,69
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose	max. 5 ³	0,73
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,3	Fructose/Glucose		1,11
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	20		Maltose	
				Trehalose	
				Isomaltose	
Sonst. Analysen					
Thixotropie	k.A.				

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

Pollenanalyse (DIN 10760)		Ausgezählte Pollen: 500
Pollen nektarliefernder Pflanzen ¹	Brassica napus (Raps) 48,8%, Trifolium repens (Weißklee) 27,1%, Rubus (Brombeere/Himbeere) 12,8%, Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst) 7,3%	
	und weitere siehe Anlage	
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	6; siehe Anlage	
Auslandspollen ²	0	
Honigtuaelemente	wenig Sporen	
Sonstige Sedimentbestandteile	kristalline Masse	

¹ % der nektarlief. Pfl.; ² nicht der geografischen 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 und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

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

09.11.2022

Datum



Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 0162-2022

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Brassica napus (Raps)
Trifolium repens (Weißklee)
Rubus (Brombeere/Himbeere)
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)
Rhamnus frangula (Echter Faulbaum)
Salix (Weiden)
Aesculus (Rosskastanien)
Cornus (Hartriegel)
Phacelia (Büschelschön)
Centaurea cyanus (Kornblume)
Acer (Ahorne)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Quercus (Eichen)
Sambucus (Holunder)
Pinus (Kiefern)
Betula (Birken)