



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor  
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen NeuendorfImkerei Farle  
Sandro Farle  
Berthelsdorfer Straße 121a  
09661 Hainichen

## Prüfbefund für Honig



## Analysen-Nr.: 00300-2022

Probeneingang: 13.07.2022  
 Auftragsnr.: K7B83731  
 Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I  
 Verpackung: kleines DIB-Glas ohne  
 Gewährv.  
 Kennzeichnung: Charge 22/5  
 Angegebene Sorte:  
 Mindesthaltbarkeitsdatum:  
 Ursprungsland:



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	ohne Beanstandungen
Farbe	goldgelb
Konsistenz	flüssig
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	<b>Fructose</b> 40,4
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	206,4	<b>Glucose</b> 34,3
Diastasezahl	Megazyme [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose</b> <sup>2</sup> max. 5 <sup>3</sup> 1
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]; max. 8 <sup>2 3</sup>	0,42	<b>Fructose/Glucose</b> 1,18
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>		<b>Weitere Zucker:</b> Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	25	Maltose
			Isomaltose
			Trehalose
<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: 500

Pollen nektarliefernder Pflanzen	497; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	3; siehe Anlage
Auslandspollen <sup>1</sup>	0
Honigtauelemente	wenig Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	Kristalldrüsen, krist. Masse

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

### Empfohlene Sortenbezeichnung

Sommertracht

### Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen sowie auch etwas Honigtautracht.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Sommertracht".

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

29.08.2022

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)



## Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00300-2022

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

Brassica napus (Raps)	25,6%
Trifolium repens (Weißklee)	25,4%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	20,5%
Phacelia (Büschelschön)	9,7%
Vicia (Wicken)	7,8%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	3,8%
Acer (Ahorne)	2,8%
Centaurea cyanus (Kornblume)	1,4%
Robinia pseudoacacia (Scheinakazien)	1%
Tilia (Linden)	
Salix (Weiden)	
Parthenocissus (Wilder Wein)	
Sinapis (Senfe)	
Rhamnus frangula (Echter Faulbaum)	

Poaceae (Süßgräser)  
Quercus (Eichen)