



URKUNDE

Imker
Sandro Farle
Berthelsdorfer Straße 121 A
09661 Hainichen

hat erfolgreich
an der Honigprämierung 2023
des Landesverbandes Sächsischer Imker e.V.
teilgenommen.

Auf Grund der erreichten Bewertungspunkte
wird dem Honiglos 1 das Prädikat in

Bronze

verliehen.

M. Hardt

Dr. Michael Hardt
Vorsitzender des
LVSI e.V.

Sven Richter

Sven Richter
Honigobmann des
LVSI e.V.

Niederfrohna, 21. August 2023



D.I.B.-Prüfungschema für HONIG

Farbe 1011

1119-23

Aussteller:

Imker-/Landesverband

Sachsen

(Teilnehmer:)

VZ0242654

Los-Nummer

17

Bewertungstabelle

Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen!

Gewichtungs-Faktoren

Gewichtete Bewertung

1. Aufmachung Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 2

= 6

4039	ohne Beanstandungen					<input type="checkbox"/>	5
1726	Lasche des Gewährverschlusses hat sich teilw. vom Deckel gelöst	<input type="checkbox"/>	4	2966	Bei kristallisierten Honigen:	<input type="checkbox"/>	4
1727	Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/>	4		Honigspuren am Innenrand des Glases	<input type="checkbox"/>	4
1728	das Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	<input type="checkbox"/>	4				
3399	Leimspuren sichtbar <i>am Glas & Deckel</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	4				
2597	Gewährverschluss sitzt schief	<input checked="" 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: 746 Gramm gewogen

2. Sauberkeit des Honigs Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 5

= 25

4039	ohne Beanstandungen					<input checked="" type="checkbox"/>	5
4998	sehr schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/>	4	4997	an der Seite	<input type="checkbox"/>	4
				4996	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					<input type="checkbox"/>	0

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

x 4

= 12

K: Kristallisierter Zustand							
4039	ohne Beanstandungen					<input type="checkbox"/>	5
2155	Farbe uneinheitlich	<input checked="" type="checkbox"/>	4	3357	kleine Bläschen im Honig	<input checked="" type="checkbox"/>	4
3216	Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/>	4	4027	Oberfläche feucht	<input checked="" type="checkbox"/>	4
				3356	kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	4
3222	Kristallisation zu hart	<input type="checkbox"/>	3	2748	größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	<input checked="" type="checkbox"/>	3
2969	Honig überührt	<input checked="" type="checkbox"/>	3	3217	Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/>	3
3218	grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	2	4037	Oberfläche nass	<input type="checkbox"/>	2
3223	Kristallisation uneinheitlich	<input type="checkbox"/>	2	4036	Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/>	2
2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1	4026	Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/>	2
9998	nicht bewertbar			2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1
F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinienhonige)							
4039	ohne Beanstandungen					<input type="checkbox"/>	5
5966	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
4999	sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/>	2	3358	Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/>	3
2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/>	1	4026	Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/>	2
9998	nicht bewertbar					<input type="checkbox"/>	0

4. Geruch Bewertung: 5 4 3 2 1 0

x 1

= 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

x 1

= 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

x 5

= 15

<u>17,6</u> % gemessen	Heidehonig			andere Honige				
	9001	unter 18,9 %	<input type="checkbox"/>	5	9011	unter 16,8 %	<input type="checkbox"/>	5
	9002	18,9 – 19,8 %	<input type="checkbox"/>	4	9012	16,8 – 17,3 %	<input type="checkbox"/>	4
	9003	19,9 – 21,4 %	<input type="checkbox"/>	3	9013	17,4 – 18,0 %	<input checked="" type="checkbox"/>	3

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

x 5

= 25

<u>103</u> Einheiten (U) gemessen	natürlich enzym schwache Honige			andere Honige			
	45,0 bis 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	5	64,0 und mehr (U/kg)	<input type="checkbox"/>	5	
	unter 45,0 U/kg	<input type="checkbox"/>	0	unter 64,0 (U/kg)	<input type="checkbox"/>	0	

Unterschriften der Prüfer <i>Andreas Kraay, W. James, Sven B. Siles</i> Unterschriften der Prüfer Ort und Datum <i>Hörsen Neuendorf, 27.8.23</i>	Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen auf EDV-Beleg unter Bemerkungen erreichte Preisklausur <u>III</u>	Gewichtete Gesamtbewertung = <u>93</u> geteilt durch Summe der Gewichtungs-Faktoren <u>23</u> gleich erreichte Qualitätszahl <u>4,04</u>
---	--	---

Prüfbefund für Honig



LIB
Länderinstitut
für Bienenkunde

Tarte Sandro Los 1

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

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

Analysen-Nr.: UE0119-2023

Probeneingang: 15.08.2023
Auftragsnr.:
Prüfungsart: Wettbewerb, Vollanalyse
Verpackung: DIB-Glas Los 17
Kennzeichnung: VZ0242654
Angegebene Sorte:
Mindesthaltbarkeitsdatum: 12.05.2024
Ursprungsland: Deutschland

Sinnenprüfung*

Sauberkeit	ohne Beanstandungen	Geruch	honigtypisch
Farbe	hellbeige	Geschmack	honigtypisch
Konsistenz	überrührt		

* bei Probeneingang

Chemisch-physikalische Analyse

Analyse	Methode [Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum	DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 [%]; max. 18 ¹	17,6	Fructose	38,05
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	103,1	Glucose	40,60
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose	max. 5 ³ 0,25
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,15	Fructose/Glucose	0,94
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg ¹]; max. 15 ¹		Weitere Zucker	Turanose Maltose Trehalose Isomaltose Erlöse
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 ²	10		
Sonst. Analysen				
Thixotropie	k.A.			

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

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 523

Pollen nektarliefernder Pflanzen¹	Brassica napus (Raps) 92,9%, Salix (Weiden) 4,6% und weitere siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	2; siehe Anlage
Auslandspollen²	0
Honigtuaelemente	Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	-

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

bitte wenden

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".

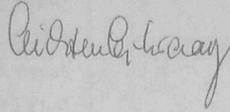
Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

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

10.11.2023

Datum



Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: UE 0119-2023

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Brassica napus (Raps)
Salix (Weiden)
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)
Acer (Ahome)
Trifolium pratense (Rotklee)
Taraxacum-Typ (Löwenzahn-Typ)
Crataegus (Weißdorne)
Cornus mas (Kornelkirsche)
Aesculus (Rosskastanien)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Quercus (Eichen)
Poaceae (Süßgräser)