



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 Los 2 das Prädikat in

Silber

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

Teil 2

20-23

Aussteller:

Imker-/Landesverband

Sachsen

(Teilnehmer:)

UZ 0242663

Los-Nummer

18

Bewertungstabelle

Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen!

Gewichtungs-Faktoren

Gewichtete Bewertung

1. Aufmachung

Bewertung:

5 3 2 1 0

x 2

= 8

4039 ohne Beanstandungen 5

1726 Lasche des Gewährverschlusses hat sich teilw. vom Deckel gelöst 4

1727 Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas 4

1728 das Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels 4

3399 Leimspuren sichtbar am Glas 4

2966 Bei kristallisierten Honigen:

Honigspuren am Innenrand des Glases 4

2597 Gewährverschluss sitzt schief 3

2599 hat sich teilweise vom Glas gelöst 3

5042 stärkere Abweichung vom vorschriftsmäßigen Sitz der Lasche 3

2598 Gewährverschluss ist faltig 3

1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich 3

1746 Deckel war nicht fest zugeschraubt 3

Bei kristallisierten Honigen:

Honig an der Deckeleinlage 3

1722 Honig am Deckelgewinde 3

1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden 2

2968 Honigspuren außen am Deckel 2

2967 Honigspuren außen am Glas 2

1132 andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel 2

1134 am Gewährverschluss 2

1133 außen am Glas 2

1131 am Gewinde 2

2594 Glas verschmutzt 1

1797 Deckel verschmutzt 1

1796 Deckel beschädigt 1

9990 nicht bewertbar 0

Bruttogewicht des Glases mit/ohne Deckel: 249

Gramm gewogen

2. Sauberkeit des Honigs

Bewertung:

5 4 3 2 1 0

x 5

= 25

4039 ohne Beanstandungen 5

4998 sehr schwache Verunreinigungen am Boden 4

4997 an der Seite 4

4996 an der Oberfläche 4

5008 schwache Verunreinigungen am Boden 3

5007 an der Seite 3

5006 an der Oberfläche 3

1873 deutliche Verunreinigungen am Boden 2

1872 an der Seite 2

1871 an der Oberfläche 2

2753 grobe Verunreinigungen am Boden 1

2752 an der Seite 1

2751 an der Oberfläche 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

x 4

= 16

K: Kristallisierter Zustand

4039 ohne Beanstandungen 5

2155 Farbe uneinheitlich 4

3216 Kristallflocken am Boden 4

3357 kleine Bläschen im Honig 4

4027 Oberfläche feucht 4

3356 kleine Bläschen an der Oberfläche 4

3222 Kristallisation zu hart 3

2969 Honig überrührt 3

2748 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig) 3

3217 Kristalle deutlich spürbar 3

4028 Oberfläche schief 3

4029 Oberfläche uneben 3

3218 grobe Kristalle im Honig 2

3223 Kristallisation uneinheitlich 2

4037 Oberfläche nass 2

4036 Oberfläche beschädigt 2

4026 Oberfläche schaumig 2

2961 Honig schaumig gerührt 1

2962 Honig ist entmischt 1

9998 nicht bewertbar 0

F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinienhonige)

4039 ohne Beanstandungen 5

5966 wenige Kristalle im Honig 4

3358 kleine Bläschen an der Oberfläche 4

5567 viele Kristalle im Honig 3

3359 Luftblasen im Honig 3

3358 Luftblasen an der Oberfläche 3

4999 sehr viele Kristalle im Honig 2

4026 Oberfläche schaumig 2

2962 Honig ist entmischt 1

9998 nicht bewertbar 0

4. Geruch

Bewertung:

5 1 0

x 1

= 5

3934 normal honigtypisch 5

3917 nicht honigtypisch 1

9998 nicht bewertbar 0

5. Geschmack

Bewertung:

5 1 0

x 1

= 5

3934 normal honigtypisch 5

3917 nicht honigtypisch 1

9998 nicht bewertbar 0

6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C DIN/AOAC-Methode)

Bewertung:

5 3 0

x 5

= 20

17,2
% gemessen

Heidehonig

9001 unter 18,9 % 5

9002 18,9 - 19,8 % 4

9003 19,9 - 21,4 % 3

andere Honige

9011 unter 16,8 % 5

9012 16,8 - 17,3 % 4

9013 17,4 - 18,0 % 3

7. Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg)

Bewertung:

5 0

x 5

= 25

177
Einheiten (U) gemessen

natürlich enzymschwache Honige

45,0 bis 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg/kg) 5

unter 45,0 U/kg 0

andere Honige

64,0 und mehr (U/kg) 5

unter 64,0 (U/kg) 0

Unterschriften der Prüfer
Günter Glaser U. J. J. J.
Unterschriften der Prüfer
Sven R. R.

Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen auf EDV-Beleg unter Bemerkungen

Gewichtete Gesamtbewertung = 100
geteilt durch
Summe der Gewichtungs-Faktoren 23
gleich erreichte Qualitätszahl 4,35

Ort und Datum: Horn, Neuenhof, 21.8.23

erreichte Preisklasse II

Prüfbefund für Honig



LIB
 Landesinstitut
 für Bienenkunde

Tarte Sandro Los 2

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

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

Analysen-Nr.: UE0120-2023
 Probeneingang: 15.08.2023
 Auftragsnr.:
 Prüfungsart: Wettbewerb, Vollanalyse
 Verpackung: DIB-Glas Los 18
 Kennzeichnung: VZ0242663
 Angegebene Sorte:
 Mindesthaltbarkeitsdatum: 11.06.24
 Ursprungsland: Deutschland

Sinnenprüfung*			
Sauberkeit	ohne Beanstandungen	Geruch	honigtypisch
Farbe	hellbeige	Geschmack	honigtypisch
Konsistenz	feinkristallin		

* bei Probeneingang

Chemisch-physikalische Analyse				
Analyse	Methode [Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum	DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 [%]; max. 18 ¹	17,2	Fructose	38,61
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	176,9	Glucose	37,41
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose	max. 5 ³ 1,10
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,26	Fructose/Glucose	1,03
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	17		Maltose
Sonst. Analysen				Trehalose
				Isomaltose
				Erlöse
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: 518
Pollen nektarliefernder Pflanzen¹	Brassica napus (Raps) 79,5%, Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst) 10,1%, Rubus (Brombeere/Himbeere) 7,5%	
	und weitere siehe Anlage	
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	1; siehe Anlage	
Auslandspollen²	0	
Honigtuaelemente	Sporen	
Sonstige Sedimentbestandteile	-	

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

bitte wenden

Beurteilung

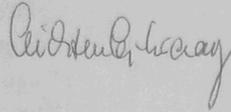
Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen mit einem größeren Anteil vom Raps. Rapspollen sind im Honig überrepräsentiert.
Wir empfehlen die Bezeichnung "Frühjahrsblüte mit Raps Honig".
Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten sowie Konsistenz und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

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

10.11.2023

Datum



Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: UE 0120-2023

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Brassica napus (Raps)
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)
Rubus (Brombeere/Himbeere)
Acer (Ahorn)
Trifolium repens (Weißklee)
Trifolium pratense (Rotklee)
Centaurea cyanus (Kornblume)
Rhamnaceae (Kreuzdorngew.)
Aesculus (Roskastanien)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Rumex (Ampfer)