



Honiguntersuchung.de

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

Imkerei Farle  
Sandro Farle  
Berthelsdorfer Straße 121a  
09661 Hainichen

# Prüfbefund für Honig



## Analysen-Nr.: 00248-2023

Probeneingang: 07.07.2023  
 Auftragsnr.: K7583832  
 Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I  
 Verpackung: kleines Neutralglas ohne  
 Etikett  
 Kennzeichnung: Charge 23/2, ungerührt  
 Angegebene Sorte:  
 Mindesthaltbarkeitsdatum:  
 Ursprungsland:  
 Verschlussicherung:



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

<b>Sauberkeit</b>	ohne Beanstandungen
<b>Farbe</b>	gelb
<b>Konsistenz</b>	flüssig
<b>Geruch</b>	honigtypisch,
<b>Geschmack</b>	honigtypisch,

## Chemisch-Physikalische Analyse

<i>Analyse</i>	<i>Methode[Einheit]</i>	<i>Ergebnis</i>	<i>Zuckerspektrum DIN 10758 o. FTIR [g/100g]</i>	
<b>Wassergehalt</b>	DIN 10752 o. FTIR [%]; max. 18 <sup>1</sup>	17,3	<b>Fructose</b>	38,8
<b>Invertaseaktivität</b>	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	185,3	<b>Glucose</b>	36,3
<b>Diastasezahl</b>	Megazyme [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose<sup>2</sup></b>	max. 5 <sup>3</sup> 0,4
<b>El. Leitfähigkeit</b>	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,3	<b>Fructose/Glucose</b>	1,07
<b>HMF-Gehalt</b>	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>		<b>Weitere Zucker:</b>	Turanose
<b>Freie Säure</b>	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	17		Maltose
<b>Sonst. Analysen</b>				Isomaltose
<b>Thixotropie</b>	k.A.			Trehalose
				Erlose

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

**Pollenanalyse (DIN 10760)**

Ausgezählte Pollen: 503

<b>Pollen nektarliefernder Pflanzen</b>	500; siehe Anlage
<b>Anz. Pollen nektarloser Pflanzen</b>	3; siehe Anlage
<b>Auslandspollen<sup>1</sup></b>	0
<b>Honigtaugelemente</b>	
<b>Sonstige Sedimentbestandteile</b>	

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

Frühjahrsblüte mit Rapshonig

**Beurteilung**

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen mit einem größeren Anteil vom Raps. Rapspollen sind im Honig deutlich überrepräsentiert.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Frühjahrsblüte mit Rapshonig", da die chemisch-physikalischen Eigenschaften und das Aroma des Honigs von denen eines Rapshonigs abweichen.

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

Hinweis: Konsistenz wurde nicht bewertet, da der Honig in flüssigem Zustand eingesendet wurde und damit der Kristallisationsprozess der Probe ohne weitere Bearbeitung (Rühren) erfolgte.

**Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:**

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Ja

04.08.2023

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)



# Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00248-2023

**Pollen nektarliefernder Pflanzen:**

Brassica napus (Raps)	91,6%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	3,0%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	2,8%
Trifolium repens (Weißklee)	1,0%
Rhamnus frangula (Echter Faulbaum)	
Cornus (Hartriegel)	
Aesculus (Rosskastanien)	
Salix (Weiden)	
Acer (Ahorne)	
Raphanus (Rettiche)	
Crataegus (Weißdorne)	
Centaurea cyanus (Kornblume)	
Taraxacum (Löwenzahn)	

**Pollen nektarloser Pflanzen:**

Quercus (Eichen)
Fraxinus (Eschen)
Thuja (Lebensbäume)
Poaceae (Süßgräser)

**Auslandspollen:**