



# Prüfbefund für Honig



Honiguntersuchung.de

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

Sandro Farle  
Berthelsdorfer Straße 121a  
09661 Hainichen

## Analysen-Nr.: 00606-2023

Probeneingang: 29.08.2023  
 Auftragsnr.: K80E0204  
 Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I  
 Verpackung: kleines Neutralglas ohne  
 Etikett  
 Kennzeichnung: Charge 23/4, unverarbeitet  
 Angegebene Sorte:  
 Mindesthaltbarkeitsdatum:  
 Ursprungsland:  
 Verschlussicherung:



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	Wachsteilchen
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>	17,5	<b>Fructose</b> 37,5
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	59,5	<b>Glucose</b> 33
Diastasezahl	Megazyme [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose</b> <sup>2</sup> max. 5 <sup>3</sup> 2,2
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,53	<b>Fructose/Glucose</b> 1,14
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>	0,4	<b>Weitere Zucker:</b> Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	20	Maltose
<b>Sonst. Analysen</b>			Isomaltose
Thixotropie	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: 500

<b>Pollen nektarliefernder Pflanzen</b>	463; siehe Anlage
<b>Anz. Pollen nektarloser Pflanzen</b>	37; siehe Anlage
<b>Auslandspollen<sup>1</sup></b>	0
<b>Honigtauelemente</b>	wenig Sporen und Algen
<b>Sonstige Sedimentbestandteile</b>	Kristalldrüsen, krist. Masse

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

Der untersuchte Honig stammt aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen und einer Honigtautracht. Der Lindenanteil überwiegt und bestimmt auch die sensorischen Eigenschaften des Honigs. Rapspollen sind im Honig überrepräsentiert.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Lindenhonig".

Lindentracht besteht aus Nektar und Honigtau in variablen Anteilen.

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

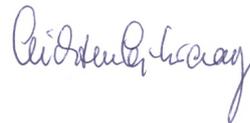
Hinweis: Die niedrige Invertaseaktivität (64 U/kg bis 45 U/kg; D.I.B.) wird nicht beanstandet, da ein Honig aus einer Lindentracht als enzym schwach eingestuft werden kann, sofern der HMF-Gehalt 5 mg/kg nicht überschreitet.

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

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Ja

01.11.2023

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)



# Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00606-2023

## Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Brassica napus (Raps)	35,0%
Tilia (Linden)	33,0%
Trifolium repens (Weißklee)	12,1%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	6,0%
Castanea sativa (Edelkastanie)	4,8%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	2,8%
Serratula (Scharten)	1,5%
Parthenocissus (Wilder Wein)	1,3%
Centaurea cyanus (Kornblume)	
Salix (Weiden)	
Helianthus annuus (Sonnenblume)	
Acer (Ahorne)	
Convolvulus (Winden)	
Rosaceae (Rosengew.)	
Rhamnus frangula (Echter Faulbaum)	
Aesculus (Roskastanien)	
Echium (Natternköpfe)	

## Pollen nektarloser Pflanzen:

Filipendula (Mädesüß)
Poaceae (Süßgräser)
Hypericum (Johanniskräuter)
Quercus (Eichen)
Rumex (Ampfer)
Pinus (Kiefern)
Betula (Birken)

## Auslandspollen: