

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

Herr
Christian Elo
Mozartstr. 1
12247 Berlin

Analysen-Nr.: 0492-2021

Probeneingang: 26.08.2021
Auftragsnr.:
Prüfungsart: Vollanalyse
Verpackung: kleines Neutralglas
Kennzeichnung:
Angegebene Sorte: Sommerhonig
Mindesthaltbarkeitsdatum: 2022
Ursprungsland: Deutschland

Sinnenprüfung*

Sauberkeit	ohne Beanstandungen	Geruch	honigtypisch
Farbe	goldbraun	Geschmack	honigtypisch
Konsistenz	flüssig		

* bei Probeneingang

Chemisch-physikalische Analyse

Analyse	Methode [Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum	DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 [%]; max. 18 ¹	17,3	Fructose	37,21
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	132,1	Glucose	28,85
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose	max. 5 ³ 1,78
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,661	Fructose/Glucose	1,29
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
Thixotropie	k.A.			

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

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 526

Pollen nektarliefernder Pflanzen ¹	Tilia (Linden) 27,8%, Brassica napus (Raps) 19,6%, Parthenocissus (Wilder Wein) 19,4%, Euodia hupehensis (Stinkesche) 11%, Myosotis (Vergissmeinnicht) 3,7%, Rubus (Brombeere/Himbeere) 3,7%, Robinia (Scheinakazien) 3,5%, Castanea (Edelkastanien) 3,3%
	und weitere siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	16; siehe Anlage
Auslandspollen ²	0
Honigtauelemente	viele Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	viel krist. Masse, Bienenhaar

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

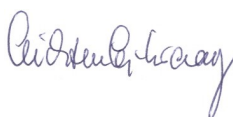
bitte wenden

Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen sowie auch einem Anteil 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



05.10.2021

Datum

Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 0492-2021

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Tilia (Linden)
Brassica napus (Raps)
Parthenocissus (Wilder Wein)
Euodia hupehensis (Stinkesche)
Myosotis (Vergissmeinnicht)
Rubus (Brombeere/Himbeere)
Robinia (Scheinakazien)
Castanea (Edelkastanien)
Raphanus (Rettiche)
Reseda (Resede)
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)
Hydrangea (Hortensien)
Taraxacum-Typ (Löwenzahn-Typ)
Phacelia (Büschelschön)
Amorpha fruticosa (Bastard indigo)
Ligustrum (Rainweiden)
Salix (Weiden)
Lysimachia (Gilbweiderich)
Galium (Labkräuter)
Senecio (Greiskräuter)
Echium (Natternköpfe)
Buddleja (Sommerflieder)
Trifolium repens (Weißklee)
Ranunculus (Hahnenfuß)
Ailanthus altissima (Götterbaum)
Aesculus (Rosskastanien)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Hypericum (Johanniskräuter)
Plantago (Wegeriche)
Rumex (Ampfer)
Betula (Birken)
Sambucus (Holunder)
Poaceae (Süßgräser)
Papaver (Mohn)