



## Analysen-Nr.:

Probeneingang: 09.08.2023  
 Auftragsnr.:  
 Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I  
 Verpackung: Neutralglas ohne Etikett  
 Kennzeichnung: Probe 1  
 Angegebene Sorte:  
 Mindesthaltbarkeitsdatum:  
 Ursprungsland:  
 Verschlussicherung:



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	Wachsteilchen
Farbe	goldbraun
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>	15,6	<b>Fructose</b>	37,7
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	253,3	<b>Glucose</b>	29,3
Diastasezahl	Megazyme [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose</b> <sup>2</sup>	max. 5 <sup>3</sup> 0,9
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,68	<b>Fructose/Glucose</b>	1,28
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>		<b>Weitere Zucker:</b>	
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	17		Turanose
				Maltose
				Isomaltose
<b>Sonst. Analysen</b>				Trehalose
Thixotropie	k.A.			Erlose

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

## Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 523

Pollen nektarliefernder Pflanzen	519; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	4; siehe Anlage
Auslandspollen <sup>1</sup>	0
Honigtauelemente	viele Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	viel kristalline Masse

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

Sommertracht

**Beurteilung**

Der untersuchte Honig stammt aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen sowie auch einer Honigtautracht. Bei größeren Anteilen Honigtautracht ist die Pollenanalyse nicht repräsentativ für den Honig. Im Geschmack kommt der Anteil vom Götterbaum etwas hervor.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Sommertracht".

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

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

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Ja

10.10.2023

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)



## Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.:

**Pollen nektarliefernder Pflanzen:**

Aesculus (Rosskastanien)	28,1%
Acer (Ahorne)	15,2%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	11,6%
Ailanthus altissima (Götterbaum)	11,4%
Tilia (Linden)	8,3%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	6,6%
Parthenocissus (Wilder Wein)	6,0%
Vicia faba (Ackerbohne)	2,7%
Salix (Weiden)	2,3%
Ligustrum (Rainweiden)	2,1%
Castanea sativa (Edelkastanie)	1,5%
Verbascum (Königskerzen)	1,3%
Raphanus (Rettiche)	
Hydrangea (Hortensien)	
Robinia pseudoacacia (Scheinakazien)	
Elaeagnus (Ölweiden)	
Brassica napus (Raps)	
Spiraea (Spiersträucher)	
Ranunculus (Hahnenfuß)	
Taraxacum (Löwenzahn)	

**Pollen nektarloser Pflanzen:**

Artemisia (Beifuß)
Poaceae (Süßgräser)
Pinus (Kiefern)
Rumex (Ampfer)

**Auslandspollen:**