



Honiguntersuchung.de

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

Lars Spieckermann
Dorfstraße 42
17509 Katzow

Prüfbefund für Honig



Analysen-Nr.: 00596-2024

Probeneingang: 23.10.2024
 Auftragsnr.: KAFD3737
 Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I
 Verpackung:
 Kennzeichnung:
 Angegebene Sorte: Frühjahrsblütenhonig
 Mindesthaltbarkeitsdatum: 14.06.2026
 Ursprungsland: Deutschland
 Verschlussicherung:



Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	ohne Beanstandungen
Farbe	hellbeige
Konsistenz	feinkristallin, fließend
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 ¹	17,8	Fructose	38,1
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	130,9	Glucose	38,9
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose²	max. 5 ³ 0,3
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,24	Fructose/Glucose	0,98
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	16		Maltose
Sonst. Analysen				Isomaltose
Thixotropie	k.A.			Trehalose
				Erlose

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: 506

Pollen nektarliefernder Pflanzen	500; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	6; siehe Anlage
Auslandspollen¹	0
Honigtauelemente	Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	

¹ nicht der geografischen Herkunft entsprechend

Empfohlene Sortenbezeichnung

Frühtracht mit Rapshonig

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 "Frühtracht mit Rapshonig", da die chemisch-physikalischen Eigenschaften und das Aroma des Honigs von denen eines Rapshonigs abweichen, möglicherweise durch etwas Honigtautracht.

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

Hinweis: Mit Hinblick auf die Wahl des Mindesthaltbarkeitsdatums sollte beachtet werden, dass der Wassergehalt mit fast 18% am Grenzwert (D.I.B.-Qualität) liegt. Es besteht die Möglichkeit, dass der Honig während der Lagerung in Gärung übergeht.

Die Honigprobe zeigt die Tendenz sich zu entmischen (flüssige über kristalliner Phase). Bei entmischten Honigen steigt die Gärungsgefahr, da der Wassergehalt in der oberen flüssigen Phase höher als im Gesamthonig ist.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Ja

10.12.2024

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)



Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00596-2024

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Brassica napus (Raps) 96,4%
Salix (Weiden) 1,2%
Prunus/Pyrinae 1,0%
(Steinobst/Kernobst)
Rubus
(Brombeere/Himbeere)
Acer (Ahorne)
Centaurea cyanus
(Kornblume)
Aesculus (Roskastanien)
Vicia (Wicken)
Anthriscus (Kerbel)
Hydrangea (Hortensien)
Lychnis flos-cuculi
(Kuckuckslichtnelke)
Trifolium repens (Weißklee)
Viola tricolor
(Ackerveilchen)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Pinus (Kiefern)
Quercus (Eichen)
Rumex (Ampfer)
Poaceae (Süßgräser)

Auslandspollen: