



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor  
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen NeuendorfLars Spieckermann  
Dorfstraße 42  
17509 Katzow

# Prüfbefund für Honig



## Analysen-Nr.: 00833-2023

Probeneingang:	13.11.2023
Auftragsnr.:	KBDE5932
Prüfungsart:	Paketpreis Vollanalyse II
Verpackung:	kleines Neutralglas
Kennzeichnung:	Probe 1
Angegebene Sorte:	Frühjahrsblütenhonig
Mindesthaltbarkeitsdatum:	05.06.2025
Ursprungsland:	Deutschland
Verschlussicherung:	



### Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

<b>Sauberkeit</b>	ohne Beanstandungen
<b>Farbe</b>	hellbeige
<b>Konsistenz</b>	feinkristallin
<b>Geruch</b>	honigtypisch,
<b>Geschmack</b>	honigtypisch,

### Chemisch-Physikalische Analyse

Analyse	Methode[Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum DIN 10758 o. FTIR [g/100g]	
<b>Wassergehalt</b>	DIN 10752 o. FTIR [%]; max. 18 <sup>1</sup>	17,1	<b>Fructose</b>	39
<b>Invertaseaktivität</b>	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	118,6	<b>Glucose</b>	40,7
<b>Diastasezahl</b>	Megazyme [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose<sup>2</sup></b>	max. 5 <sup>3</sup> 0,9
<b>El. Leitfähigkeit</b>	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,14	<b>Fructose/Glucose</b>	0,96
<b>HMF-Gehalt</b>	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>	2,6	<b>Weitere Zucker:</b>	Turanose
<b>Freie Säure</b>	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	11		Maltose
				Trehalose
<b>Sonst. Analysen</b>				
<b>Thixotropie</b>	k.A.			

<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: 526

<b>Pollen nektarliefernder Pflanzen</b>	520; siehe Anlage
<b>Anz. Pollen nektarloser Pflanzen</b>	6; siehe Anlage
<b>Auslandspollen<sup>1</sup></b>	0
<b>Honigtauelemente</b>	Sporen
<b>Sonstige Sedimentbestandteile</b>	

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

**Empfohlene Sortenbezeichnung**

Rapshonig

**Beurteilung**

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen. Der Rapsanteil überwiegt und bestimmt auch die sensorischen Eigenschaften des Honigs.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Rapshonig".

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

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

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: Ja

Den DIB-Qualitätsrichtlinien: Ja

19.12.2023

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)

**Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00833-2023****Pollen nektarliefernder Pflanzen:**

Brassica napus (Raps)	84,4%
Salix (Weiden)	13,1%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	1,5%
Acer (Ahorne)	
Taraxacum (Löwenzahn)	
Aesculus (Roskastanien)	

**Pollen nektarloser Pflanzen:**

Quercus (Eichen)
Betula (Birken)
Poaceae (Süßgräser)

**Auslandspollen:**