RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
WESTERWALD-OSTEIFEL

Imkerverband Rheinland e.V.
Im Bannen 38-54
56727 Mayen

Ihr Ansprechpartner: Beatrix Frömbgen
Tel.: 02651/9605-31
Fax: 06747/9523-680
eMail: Beatrix.Froembgen@dlr.rlp.de

Mayen, den: 05.10.2016

Prüfbericht für Honig, Proben-Nr.: 2016 / 445

Angaben zur Probe

Probeneingang:	18.08.2016
Verpackung/Menge:	D.I.B.-Glas 500g
Ihre Kennzeichnung/Charge:	SR 0555276
Art der Prüfung:	Teilanalyse
Mindesthaltbarkeit:	31.12.2017
Beginn/Ende der Untersuchung:	22.8.16 / 5.10.16

Charakteristik des Honigs

Farbe:	dunkelbeige
Konsistenz:	feinkristallin
Sauberkeit:	siehe "Prüfschema für Honig"
Geruch/Geschmack:	aromatisch / honigtypisch

Chemisch-physikalische Analyse

Wassergehalt in % (AOAC) (a):	17,3	DIN 10752
elektr. Leitfähigkeit in mS/cm (a):	nicht analysiert	DIN 10753
Invertase in U/kg (Sieg.) (a):	229,2	DIN 10759-1
HMF in ppm (Winkler) (x)	nicht analysiert	DIN 10751-1
Sediment (x):		
Prolin in ppm (Ough) (x):	nicht analysiert	
Fruktose/Glukose (Enzym-Test) (x):	nicht analysiert	
Thixotropie (Louveaux) (x):	☐	
sonstige Analysen (x):		

(a) = akkreditiertes Prüfverfahren
(x) = Parameter nicht akkreditiert

Mikroskopische Untersuchung DIN 10760 (a)

Pollen

Pollenzahl:

Honigtauelemente

Pilze:

Algen:

Sporen:

kristalline Masse:

Sonstige Sedimentbestandteile

Beurteilung

Sortenempfehlung: entfällt

Eine mikroskopische Untersuchung auf botanische und geographische Trachtherkunft wurde nicht durchgeführt.

Bei der chemisch-physikalischen Analyse zeichnet sich der vorliegende Honig durch seine hohe Enzym-Aktivität aus. Der Wassergehalt entspricht den Qualitätsanforderungen des D.I.B..

Der Prüfbericht darf nur vollständig vervielfältigt werden. Das Prüfergebnis bezieht sich ausschließlich auf die dieser Untersuchung zugrunde liegenden Proben.

Der Bericht entspricht den Anforderungen der DIN EN ISO 17025:2005 an vereinfachte Prüfberichte.

mit freundlichen Grüßen

i.A.

B. Frömbgen

Beatrix Frömbgen

Stellvertretende Prüfleiterin