

Rheinland Dfalz

DIAGNOSE- UND ANALYSE-EINRICHTUNG RHEINLAND-PFALZ

ANALYSE- UND DIAGNOSELABOR IM DLR WESTERWALD-OSTEIFEL

Fachzentrum für Bienen und Imkerei Im Bannen 38–54 56727 Mayen

FZ Bienen - Postfach 1631 - 56706 Mayen

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

Ihr Ansprechpartner: Rike Renner

Tel: 02651-9605-37 Fax: 06747/9523-680

eMail: Rike.Renner@dlr.rlp.de

Mayen, den: 01.10.2018

Prüfbericht für Honig, Proben-Nr.: 2018 / 371

Angaben zur Probe

Probennahme:

Auftraggeber

Probeneingang:

12.07.2018

Verpackung/Menge:

D.I.B.-Glas 500g

Ihre Kennzeichnung/Charge:

SR 0558105

Art der Prüfung:

Vollanalyse

Mindesthaltbarkeit:

ohne

Beginn/Ende der Untersuchung:

02.08.2018 / 01.10.2018

Charakteristik des Honigs (x)

Farbe:

gelbbraun

Konsistenz:

kristallin, bei Eing flüssig

Sauberkeit:

siehe "Prüfschema für Honig".

Geruch/Geschmack:

malzig, mild / honigtypisch

Chemisch-physikalische Analyse

Wassergehalt in % (AOAC):

15,4

DIN 10752

elektr. Leitfähigkeit in mS/cm:

0.40

DIN 10753

Invertase in U/kg (Sieg.):

204,4

DIN 10759-1

HMF in ppm (Winkler) (x)

nicht analysiert

DIN 10751-1

Sediment (x):

normal

Prolin in ppm (Ough) (x):
Fruktose/Glukose (Enzym-Test) (x):

nicht analysiert

Thixotropie (Louveaux) (x):

nicht analysiert

sonstige Analysen (x):

(x) = nicht akkreditiert

Proben-Nr.: 2018371

Mikroskopische Untersuchung DIN 10760

Pollen 500 Pollenzahl: 40.2 ca.% Brassica-Typ (Raps-Typ) 19 ca.% Salix (Weide) 11.6 ca.% Pyrus-/Prunus-Typ (Kern-/Steinobst) 8.8 ca.% Myosotis (Vergißmeinnicht) 5.8 ca.% Acer (Ahorn) 3,4 ca.% Rubus-Typ (Himbeer-Typ) 2,6 ca.% Phacelia (Büschelschön) 2,2 ca.% Aesculus (Roßkastanie)

Honigtauelemente

Sonstige Sedimentbestandteile

Pilze: -Algen: + Sporen: -

kristalline Masse: ++

Beurteilung (x)

Sortenempfehlung: Frühtrachthonig

Der untersuchte Honig entstammt einer Mischtracht verschiedener frühlingsblühender Nektar- und Honigtauspendern, sensorisch ist keine der Trachten prägend, eine botanische Sortenbezeichnung entfällt.

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

Anzeichen ausländischer Herkunft wurden nicht festgestellt, damit entspricht der Honig in den untersuchten Kriterien der Honigverordnung und 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.

i.A.

Rike Renner

Stellvertretende Prüfleiterin

Anlage (bei Pollenanalyse)