



FZ Bienen - Postfach 1631 - 56706 Mayen

Fachzentrum für
Bienen und Imkerei
Im Bannen 38-54
56727 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: 27.09.2018

Prüfbericht für Honig, Proben-Nr.: 2018 / 733

Angaben zur Probe

Probennahme:	Auftraggeber
Probeneingang:	22.08.2018
Verpackung/Menge:	D.I.B.-Glas 500g
Ihre Kennzeichnung/Charge:	SR 0558111
Art der Prüfung:	Teilanalyse
Mindesthaltbarkeit:	ohne
Beginn/Ende der Untersuchung:	29.08.2018 / 27.09.2018

Charakteristik des Honigs (x)

Farbe:	bernstein
Konsistenz:	beginnende Kristallisation
Sauberkeit:	siehe "Prüfschema für Honig"
Geruch/Geschmack:	aromatisch, etwas würzig / honigtypisch

Chemisch-physikalische Analyse

Wassergehalt in % (AOAC):	15,4	DIN 10752
elektr. Leitfähigkeit in mS/cm:	nicht analysiert	DIN 10753
Invertase in U/kg (Sieg.):	157,0	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):		

(x) = nicht akkreditiert

Mikroskopische Untersuchung DIN 10760

Pollen

Pollenzahl:

Honigtauelemente

Pilze:

Algen:

Sporen:

kristalline Masse:

Sonstige Sedimentbestandteile

Beurteilung (x)

Sortenempfehlung: entfällt

Eine Untersuchung auf geographische oder botanische Trachtherkunft wurde nicht durchgeführt.

Die chemisch-physikalischen Werte, besonders der niedrige Wassergehalt, deuten auf genügende Honigreife und schonende Honigbehandlung und entsprechen strengsten Qualitätsanforderungen.

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