



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

Ihr Ansprechpartner: Rike Renner  
Tel.: 02651/9605-31  
Fax: 06747/9523-680  
eMail: Rike.Renner@dlr.rlp.de

Mayen, den: 16.09.2016

## Prüfbericht für Honig, Proben-Nr.: 2016 / 104

### Angaben zur Probe

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Probeneingang:                | 11.07.2016              |
| Verpackung/Menge:             | D.I.B.-Glas 500g        |
| Ihre Kennzeichnung/Charge:    | SR 0555261              |
| Art der Prüfung:              | Vollanalyse             |
| Mindesthaltbarkeit:           | 31.12.2017              |
| Beginn/Ende der Untersuchung: | 11.07.2016 / 16.09.2016 |

### Charakteristik des Honigs

|                   |                              |
|-------------------|------------------------------|
| Farbe:            | sehr hellbeige               |
| Konsistenz:       | feinkristallin               |
| Sauberkeit:       | siehe "Prüfschema für Honig" |
| Geruch/Geschmack: | mild / honigtypisch          |

### Chemisch-physikalische Analyse

|                                     |                          |             |
|-------------------------------------|--------------------------|-------------|
| Wassergehalt in % (AOAC) (a):       | 16,6                     | DIN 10752   |
| elektr. Leitfähigkeit in mS/cm (a): | 0,21                     | DIN 10753   |
| Invertase in U/kg (Sieg.) (a):      | 108,4                    | DIN 10759-1 |
| HMF in ppm (Winkler) (x)            | nicht analysiert         | DIN 10751-1 |
| Sediment (x):                       | normal                   |             |
| Prolin in ppm (Ough) (x):           | nicht analysiert         |             |
| Fruktose/Glukose (Enzym-Test) (x):  | nicht analysiert         |             |
| Thixotropie (Louveau) (x):          | <input type="checkbox"/> |             |
| sonstige Analysen (x):              |                          |             |

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

**Mikroskopische Untersuchung DIN 10760 (a)****Pollen**

|                                     |     |      |       |
|-------------------------------------|-----|------|-------|
| Pollenzahl:                         | 500 |      |       |
| Brassica-Typ (Raps-Typ)             |     | 70   | ca. % |
| Acer (Ahorn)                        |     | 12,2 | ca. % |
| Pyrus-/Prunus-Typ (Kern-/Steinobst) |     | 11   | ca. % |
| Salix (Weide)                       |     | 2,8  | ca. % |
| Myosotis (Vergißmeinnicht)          |     | 1,6  | ca. % |

**Honigtauelemente**

|                    |   |
|--------------------|---|
| Pilze:             | - |
| Algen:             | - |
| Sporen:            | - |
| kristalline Masse: | + |

**Sonstige Sedimentbestandteile**

Griesel

**Beurteilung**

Sortenempfehlung: Blütenhonig, Frühlingsblüte, Frühtracht

Der untersuchte Honig entstammt einer Mischtracht verschiedener frühlingsblühender Nektarspender mit hohem Rapsanteil. Sensorisch ist keine der Trachten prägend, eine botanische Sortenbezeichnung entfällt.

Die chemisch-physikalischen Werte deuten auf genügende Honigreife und schonende Honigbehandlung und entsprechen strengsten Qualitätsanforderungen.

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.

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

mit freundlichen Grüßen

i.A.

Rike Renner  
Stellvertretende Prüfleiterin

Anlage