



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen NeuendorfImkerei Viehweger
Mario Viehweger
Sickingenstraße 1
01309 Dresden

Prüfbefund für Honig



Analysen-Nr.: 00095-2024

Probeneingang: 05.06.2024
 Auftragsnr.: K62A4641
 Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I
 Verpackung:
 Kennzeichnung: Schleuderdatum: 13.05.24
 Angegebene Sorte: Raps
 Mindesthaltbarkeitsdatum:
 Ursprungsland:
 Verschlusssicherung:



Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	ohne Beanstandungen
Farbe	hellbeige
Konsistenz	feinkristallin
Geruch	honigtypisch,
Geschmack	honigtypisch,

Chemisch-Physikalische Analyse

Analyse	Methode[Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 o. FTIR [%]; max. 18 ¹	18,1	Fructose 38,3
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	157,9	Glucose 38,1
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose ² max. 5 ³ 1,2
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,19	Fructose/Glucose 1,01
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg ¹]; max. 15 ¹		Weitere Zucker: Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 ²	16	Trehalose
			Erlose
Sonst. Analysen			
Thixotropie	k.A.		

¹ nach D.I.B.; ² nach HVO; ³ Abweichung bei enzym schwachen Honigen möglich; HMF = Hydroxymethylfurfural; k.A. keine Angabe, nicht untersucht

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 500

Pollen nektarliefernder Pflanzen	492; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	8; siehe Anlage
Auslandspollen¹	0
Honigtauelemente	wenig Sporen und Algen
Sonstige Sedimentbestandteile	kristalline Masse (schwach)

¹ 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".

Der Wassergehalt des Honigs erfüllt nicht die Qualitätsanforderungen des D.I.B., da der Maximalwert von 18,0% überschritten wird. Dies sollte bei der Wahl des Mindesthaltbarkeitsdatums berücksichtigt werden, da bei einem Wassergehalt von über 18% die Möglichkeit besteht, dass der Honig während der Lagerung in Gärung übergeht.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Nein

21.06.2024

Datum

i.A. E. Stöckel

Unterschrift (Dr. Norman Tanner)



Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00095-2024

Pollen nektarliefernder Pflanzen:		Pollen nektarloser Pflanzen:	Auslandspollen:
Brassica napus (Raps)	89,8%	Quercus (Eichen)	
Rubus (Brombeere/Himbeere)	4,3%	Poaceae (Süßgräser)	
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	1,2%	Rumex (Ampfer)	
Castanea sativa (Edelkastanie)	1,0%	Fagus (Buchen)	
Acer (Ahorne)	1,0%	Pinus (Kiefern)	
Salix (Weiden)		Chenopodium (Gänsefüße)	
Aesculus (Rosskastanien)			
Rhamnus frangula (Echter Faulbaum)			
Hedera (Efeu)			
Tilia (Linden)			
Viburnum (Schneeball)			
Phacelia (Büschelschön)			
Trifolium pratense (Rotklee)			
Myosotis (Vergissmeinnicht)			
Balsaminaceae (Springkrautgew.)			
Taraxacum (Löwenzahn)			