



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen NeuendorfDie Wohnkompanie Berlin GmbH & CoKG
M.Schumacher
Mecklenburgische Straße 32
14197 Berlin

Prüfbefund für Honig



Analysen-Nr.: 00830-2022

Probeneingang:	16.12.2022
Auftragsnr.:	KCGE4223
Prüfungsart:	Paketpreis Vollanalyse II
Verpackung:	kleines Neutralglas
Kennzeichnung:	
Angegebene Sorte:	keine
Mindesthaltbarkeitsdatum:	01.08.24
Ursprungsland:	Deutschland
Verschlussicherung:	



Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	ohne Beanstandungen
Farbe	goldgelb
Konsistenz	flüssig
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	15,8	Fructose	38,1
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	114,0	Glucose	30,3
Diastasezahl	Megazyme [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose ²	max. 5 ³ 0,9
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,78	Fructose/Glucose	1,26
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg ¹]; max. 15 ¹	0,8	Weitere Zucker:	Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 ²	11		Maltose
Sonst. Analysen				Isomaltose
Thixotropie	k.A.			Trehalose
				Erlose

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: 534

Pollen nektarliefernder Pflanzen	530; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	4; siehe Anlage
Auslandspollen¹	0
Honigtauelemente	Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	Pollenmilbe, kristalline Masse

¹ nicht der geografischen Herkunft entsprechend

Empfohlene Sortenbezeichnung

Lindenhonig

Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen und einer Honigtautracht. Der Lindenanteil überwiegt und bestimmt auch die sensorischen Eigenschaften des Honigs. Wir empfehlen die Bezeichnung "Lindenhonig".

Lindentracht besteht aus Nektar und Honigtau in variablen Anteilen.

Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten sowie Aufmachung, Konsistenz und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Ja

21.02.2023

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)

**Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00830-2022****Pollen nektarliefernder Pflanzen:**

Tilia (Linden)	54,0%
Brassica napus (Raps)	14,0%
Myosotis (Vergissmeinnicht)	9,8%
Castanea sativa (Edelkastanie)	9,2%
Ailanthus altissima (Götterbaum)	5,5%
Hydrangea (Hortensien)	2,8%
Robinia pseudoacacia (Scheinakazien)	1,5%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	1,3%
Phacelia (Büschelschön)	1,1%
Ligustrum (Rainweiden)	
Buddleja (Sommerflieder)	
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	
Aesculus (Rosskastanien)	

Pollen nektarloser Pflanzen:

Pinus (Kiefern)
Chenopodium (Gänsefüße)
Betula (Birken)
Poaceae (Süßgräser)
Artemisia (Beifuß)
Plantago (Wegeriche)

Auslandspollen:

