



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen Neuendorf

Die Wohnkompanie Berlin GmbH & Co. KG
Marius Stettinsky
Mecklenburgische Str. 32
14197 Berlin

Prüfbefund für Honig



Analysen-Nr.: 00682-2025

Probeneingang: 23.09.2025
Auftragsnr.: K9GC0402
Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I
Verpackung:
Kennzeichnung:
Angegebene Sorte: Mischhonig
Mindesthaltbarkeitsdatum: 12.08.2027
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	17,4	Fructose	38,7
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	90,5	Glucose	28,6
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose ²	max. 5 ³ 1
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,65	Fructose/Glucose	1,35
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg ¹]; max. 15 ¹		Weitere Zucker:	
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 ²	15		Turanose
				Maltose
				Isomaltose
Sonst. Analysen				Trehalose
Thixotropie	k.A.			Erlose

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

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 520

Pollen nektarliefernder Pflanzen	490; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	30; siehe Anlage
Auslandspollen¹	0
Honigtauelemente	Sporen, Algen
Sonstige Sedimentbestandteile	Kristalldrüsen, krist. Masse (schwach)

¹ nicht der geografischen Herkunft entsprechend

Empfohlene Sortenbezeichnung

Sommertracht

Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen sowie auch einem Anteil Honigtautracht.

Hortensienpollen sind im Honig überrepräsentiert.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Sommertracht".

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

09.12.2025

Datum

i.A. E. Stöckel

Unterschrift (Dr. Norman Tanner)



Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00682-2025

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Hydrangea (Hortensien)	58,0%
Castanea sativa (Edelkastanie)	12,9%
Tilia (Linden)	6,3%
Parthenocissus (Wilder Wein)	5,7%
Raphanus (Rettiche)	3,1%
Ailanthus altissima (Götterbaum)	3,1%
Brassica napus (Raps)	2,9%
Salix (Weiden)	1,6%
Aesculus (Rosskastanien)	1,4%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	1,0%
Acer (Ahorne)	1,0%
Robinia pseudoacacia (Scheinakazien)	1,0%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	
Myosotis (Vergissmeinnicht)	
Vaccinium (Heidelbeeren)	
Verbascum (Königskerzen)	
Trifolium repens (Weißklee)	
Ligustrum (Rainweiden)	
Echium (Natternköpfe)	

Pollen nektarloser Pflanzen:

Rumex (Ampfer)
Anemone (Windröschen)
Poaceae (Süßgräser)
Quercus (Eichen)
Hypericum (Johanniskräuter)
Plantago (Wegeriche)
Papaver (Mohn)
Corylus (Hasel)
Pinus (Kiefern)

Auslandspollen: