

Adressat des Befundes:

Manfred Hägele
Bönningheimer Str. 38
70435 Stuttgart

Eingang der Probe:

Verpackung:
Kennzeichnung/Gebinde:
Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum:
Sortenbezeichnung auf dem Glas*:
Art der Prüfung*:

06.07.15

komplettes Gebinde
RM 0939086
31.12.2016
Frühjahrsblüte
Marktkontrolle - Teilanalyse

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

Sinnenprüfung:	Max.	Min.	EP	F	EG	W
Aufmachung: ohne Beanstandung	5	3	5	x 2	10	5,0
Konsistenz/Farbe: feinkristallin / beige	5	3	5	x 3	15	
Sauberkeit: ohne Beanstandung	5	3	5	x 3	15	
Geruch/Geschmack: honigtypisch, aromatisch	5	3	5	x 2	10	
Qualitätszahl: 5,00						

Chemisch-physikalische Analysen:

Wassergehalt (DIN/10752)	16,6 %
Invertaseaktivität (DIN 10759-1)	168,4 Units/kg (nach Siegenthaler)
Prolin-Gehalt (DIN 10754)	-- mg/kg
HMF-Gehalt (DIN 10751-1)	-- mg/kg (nach Winkler)
Elektrische Leitfähigkeit (DIN 10753)	0,63 mS/cm
Sediment	
sonstige Analysen	--

Mikroskopische Analyse: Eine geographische und/oder botanische Trachtherkunft wurde wegen fehlender Sortenbezeichnung nicht durchgeführt.

Pollen nektarliefernder Pflanzen:
--(%)

ausgezählte Pollen:

Pollen nektarloser Pflanzen (%):

Auslandspollen: --

Honigtauelemente:

Pilzelemente: Algen: Rostsporen:

sonstige Sedimentbestandteile:


Beurteilung:

Die chemisch-physikalischen Werte sind einwandfrei. Es ergeben sich keine Beanstandungen.

Der Honig entspricht in den o. a. Kriterien

- den D.I.B.-Qualitätsanforderungen ja nein
- den lebensmittelrechtlichen Vorschriften ja nein

15.07.2015
Datum


Unterschrift (Laborleitung)

Erläuterungen zum Prüfbefund

Sinnenprüfung

* Die Kriterien der Sinnenprüfung **Aufmachung, Konsistenz/Farbe, Sauberkeit, Geruch/Geschmack** unterliegen einer Punktbewertung, durch die eine sog. **Qualitätszahl** ermittelt wird. Die D.I.B.-Qualitätsanforderungen für deutschen Honig unter dem D.I.B.-Warenzeichen werden nur dann erfüllt, wenn die Qualitätszahl mindestens 4 beträgt. Außerdem müssen in jedem Prüfmerkmal ungewichtet mind. 3 Punkte erreicht werden, Höchstwert (Max.) = 5, Mindestwert (Min.) = 3. Die erreichten Punkte (EP) werden mit dem jeweiligen Gewichtungsfaktor (F) multipliziert, die Ergebnisse (EG) addiert und durch die Summe der Faktoren dividiert. Aus dem sich hieraus ergebenden Wert (W) wird mit Hilfe der Formel $(W-5) : 2 \times 1,00 + 5$ die **Qualitätszahl** bestimmt.

Bepunktung und Qualitätszahl beziehen sich ausschließlich auf die Sinnenprüfung!

Aufmachung:

- 5- ohne Beanstandung
- 3- leichte Abweichungen von einer korrekten Aufmachung
- 2- deutliche Abweichungen von einer korrekten Aufmachung
- 1- falsche Sortenbezeichnung, unansehnliches Äußeres, nicht vollständiges D.I.B.-Gebinde
- 0- nicht bewertbar

Konsistenz:

Kandierter Honig/*flüssiger Honig*

- 5- gleichmäßige, feine Kandierung, einheitliches Farbbild / *einheitlich flüssiger Zustand*
- 4- Honig etwas zu hart, Kristalle etwas zu grob
- 3- Kandierung ungleichmäßig
- 2- grobe Kristalle, Oberfläche schaumig
- 1- Honig schaumig gerührt, Entmischung
- 0- nicht bewertbar

Sauberkeit:

- 5- ohne Beanstandung, unbedeutende Verunreinigungen
- 4- sehr schwache Verunreinigungen
- 3- schwache Verunreinigungen
- 2- deutliche Verunreinigungen
- 1- grobe Verunreinigungen
- 0- nicht bewertbar

Geruch/Geschmack:

- 5- honigtypisch
- 3- abgeschwächt honigtypisch
- 2- nicht honigtypisch
- 1- Gärung, Fremdaroma
- 0- nicht bewertbar

Chemisch-physikalische Analysen

Wassergehalt:

Die Ermittlung des Wassergehaltes erfolgt refraktometrisch nach der DIN/AOAC-Methode. Die Honig-Verordnung lässt einen Wassergehalt von 20 % (Ausnahme: Heide- und KleeHonig 23 %) zu. Der Grenzwert im Rahmen der D.I.B.-Qualitätsanforderungen ist auf 18,0 % (Ausnahme: Heidehonig 21,4 %) festgelegt.

Invertase-Zahl, Prolin-, HMF-Gehalt:

Diese Analysen werden zur Beurteilung von Reife und Naturbelassenheit (Wärme- und/oder Lagerschaden) herangezogen. Das hierfür besonders geeignete Enzym Invertase soll eine Mindestaktivität von 64,0 U/kg (Einheiten nach SIEGENTHALER) aufweisen. Bei natürlich fermentschwachen Honigen (z.B. Gamander- oder RobinienSortenHonig) können Unterschreitungen toleriert werden. Die Invertase-Messung erfolgt nach der DIN/SIEGENTHALER-Methode.

Neben der Invertase können der Prolingehalt (=Aminosäure) sowie der HMF-Gehalt (Hydroxymethylfurfural) zur Beurteilung herangezogen werden. Für HMF sind nach der Honig-Verordnung maximal 40,0 mg/kg, nach den D.I.B.-Qualitätsanforderungen maximal 15,0 mg/kg zulässig.

Elektrische Leitfähigkeit:

Der Wert der elektrischen Leitfähigkeit (gemessen nach DIN) ist eine hilfreiche Ergänzung zur Pollenanalyse bei der Beurteilung von Sortenhonigen und wird in mS/cm angegeben.

Mikroskopische Analyse

Zur Feststellung der botanischen Herkunft (Sortenbezeichnung) wird neben der Sinnenprüfung und den chemisch-physikalischen Analysen eine Pollenanalyse durchgeführt. Aus dem Pollenspektrum lässt sich ebenfalls die geographische Herkunft eines Honigs ableiten.

Honige, deren angegebene Sortenbezeichnung nicht korrekt ist, sowie Honige, die Anteile ausländischer Herkunft enthalten, müssen gemäß Honig-Verordnung beanstandet werden.

Schlussbemerkungen:

Es ist nicht der Sinn der vorliegenden Prüfung, den Imkern unnötige Schwierigkeiten zu machen. Vielmehr soll sie dazu beitragen, vermeidbare Fehler künftig zu erkennen und auszuschalten. Wie schon eingangs erwähnt, soll das Qualitätsniveau der einheimischen Honige möglichst hohen Ansprüchen genügen. Nur so ist auf Dauer ein angemessener Preis zu halten.

Zum Schutz des D.I.B.-Warenzeichens vor Missbrauch ist vorgeschrieben, dass der Rechtsbeirat des D.I.B. eingeschaltet wird, wenn ein Honig den Richtlinien nicht genügt. Auch das sollte nicht als persönlicher Vorwurf verstanden werden, sondern als eine der Maßnahmen zur Sicherung des Ansehens des Honigs unter dem Zeichen des D.I.B.