

Prüfbefund für Honig

LIB • Friedrich-Engels-Str. 32 • D-16540 Hohen Neuendorf

Herrn
Hendrik Stampe
Am Wiesenrain 33a
12587 Berlin

Analysen-Nr.: 0805-2014

Probeneingang: 16.10.2014
 Auftragsnr.:
 Prüfungsart: Vollanalyse
 Verpackung: DIB-Glas
 Kennzeichnung: PE 0134054
 Angegebene Sorte: Linde
 Mindesthaltbarkeitsdatum: 18.08.2016
 Ursprungsland: Deutschland

Sinnenprüfung			
Sauberkeit	ohne Beanstandungen	Geruch	honigtypisch
Farbe	goldgelb	Geschmack	honigtypisch
Konsistenz	flüssig, beginnende Kristallisation		

Chemisch-physikalische Analyse				
Analyse	Methode [Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum	DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 [%]; max. 18 ¹	16,4	Fructose	37,26
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	134,7	Glucose	29,60
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose	max. 5 ³ 0
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,827	Fructose/Glucose	1,26
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg ¹]; max. 15 ¹		Weitere Zucker	Turanose Maltose Trehalose Isomaltose Erlöse
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [mmol/kg] max. 50 ²	12		
Sonst. Analysen				
Thixotropie	k.A.			

¹ nach DIB; ² nach HVO; ³ Abweichung bei enzymischschwachen Honigen möglich. HMF = Hydroxymethylfurfural, k.A. keine Angabe, nicht untersucht

Pollenanalyse (DIN 10760)		Ausgezählte Pollen: 500
Pollen nektarliefernder Pflanzen ¹	Ailanthus (Götterbaum) 53,8%, Tilia (Linde) 17%, Myosotis (Vergissmeinnicht) 12,3%, Hydrangeaceae (Hortensien-gew.) 8,1%	
	und weitere siehe Anlage	
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	54; siehe Anlage	
Auslandspollen ²	0	
Honigtaugelemente	Sporen, Algen	
Sonstige Sedimentbestandteile	Kristalldrüsen, krist. Masse	

¹ % der nektarlief. Pfl.; ² nicht der geografischen Herkunft entsprechend

bitte wenden