

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

IV
Berlin e.V.
Haus: L – Raum: 542
Malteserstraße 74-100
12249 Berlin

Analysen-Nr.: UE0180-2024

Probeneingang: 03.09.2024
Auftragsnr.:
Prüfungsart: Wettbewerb, Vollanalyse
Verpackung: DIB-Glas Los 3
Kennzeichnung: SD0147838
Angegebene Sorte:
Mindesthaltbarkeitsdatum: 26.8.26
Ursprungsland: Deutschland

Sinnenprüfung*

| | | | |
|-------------------|---------------------|------------------|--------------|
| Sauberkeit | ohne Beanstandungen | Geruch | honigtypisch |
| Farbe | goldgelb | Geschmack | honigtypisch |
| Konsistenz | klarflüssig | | |

* bei Probeneingang

Chemisch-physikalische Analyse

| Analyse | Methode [Einheit] | Ergebnis | Zuckerspektrum | DIN 10758 o. FTIR [g/100g] |
|---------------------------|---|----------|-------------------------|----------------------------|
| Wassergehalt | DIN 10752 [%]; max. 18 ¹ | 16,5 | Fructose | 37,93 |
| Invertaseaktivität | DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3} | 77,8 | Glucose | 30,19 |
| Diastasezahl | Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3} | | Saccharose | max. 5 ³ 2,15 |
| El. Leitfähigkeit | DIN 10753 o. FTIR [mS/cm] | 0,744 | Fructose/Glucose | 1,26 |
| 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 | 12 | | Maltose |
| Sonst. Analysen | | | | Trehalose |
| | | | | Isomaltose |
| | | | | Erlöse |
| Thixotropie | k.A. | | | |

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

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 545

| | |
|---|--|
| Pollen nektarliefernder Pflanzen¹ | Tilia (Linden) 92,6% und weitere siehe Anlage |
| Anz. Pollen nektarloser Pflanzen | 42; siehe Anlage |
| Auslandspollen² | 0 |
| Honigtuaelemente | Sporen, Kristalldrüsen |
| Sonstige Sedimentbestandteile | kristalline Masse |

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

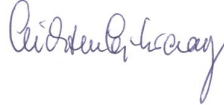
bitte wenden

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 Konsistenz und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

- den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: ja
- den DIB-Qualitätsrichtlinien: ja



21.10.2024

Datum

Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: UE 0180-2024

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Tilia (Linden)
Anthriscus (Kerbel)
Rubus (Brombeere/Himbeere)
Trifolium repens (Weißklee)
Ailanthus altissima (Götterbaum)
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)
Parthenocissus (Wilder Wein)
Medicago (Schneckenklee)
Ligustrum (Rainweiden)
Vitis (Weinreben)
Phacelia (Büschelschön)
Hydrangea (Hortensien)
Galium (Labkräuter)
Echium (Natternköpfe)
Brassica napus (Raps)
Ranunculus (Hahnenfuß)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Poaceae (Süßgräser)
Rumex (Ampfer)
Plantago (Wegeriche)
Quercus (Eichen)
Pinus (Kiefern)
Hypericum (Johanniskräuter)