**Niedersächsisches Landesamt
für Verbraucherschutz
und Lebensmittelsicherheit**

Institut für Bienenkunde Celle

LAVES •
Institut für Bienenkunde – Herzogin-Eleonore-Allee 5 – 29221 Celle

bearbeitet von: Katja von Kolson
e-mail: katja.vonkolson@laves.niedersachsen.de
Tel.: 05141-59387-32

Geschäftszeichen: 58.27-44123-KvK

ABCERT AG
Gudrun Quarg
Martinstraße 42 - 44
73728 Esslingen

Prüfbericht für Honig – Nr. CE 29.121.0327

Die vorgenannten Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe wie erhalten. Detaillierte Informationen zu verwendeten Methoden und analytischen Kenndaten sowie dem Umfang der Untersuchungen können bei Bedarf vom Labor zur Verfügung gestellt werden. Der Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Eingang der Probe:	11.06.21	**angegebene Herkunft[1]:**	Deutschland
Verpackung:	Neutralglas 500 g	**angegebene Sorte[1]:**	Sommerblütenhonig
Kennzeichnung[1]:	Probencode: 27839959, Probennahme: 27.05.2021	**Farbe:**	dunkelbeige
		Konsistenz:	feinkristallin
angegebenes MHD[1]:	05. Mai 2023	**Geruch / Geschmack:**	blumig - schwer, aromatisch, mittlere Intensität
Auftrag[1]:	4.1.2 Teilanalyse 2	**Sauberkeit:**	ohne Beanstandung
Prüfzeitraum:	11.06.21 bis 17.06.21		

Analyse (Methode)	Einheit	Ergebnis
Wasser (DIN 10752-2 2018-09)	%	16,4
el. Leitfähigkeit (DIN10753)	mS/cm	n.u.
Invertase (DIN10759-1)	U/kg	167,4
Diastase (Phadebas)	DZ (Schade)	n.u.
HMF (DIN10751-3)	mg/kg	1,0
Zuckerspektrum (DIN10758)		n.u.
Fructose/Glucose (DIN10758)	Verhältnis	n.u.
Saccharose (DIN10758)	g/100 g	n.u.

Pollenanalyse (DIN10760 – Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit)
Pollenverteilung Nektar liefernder Pflanzen (ausgezählte Pollen):

n.u.

Pollen nektarloser Pflanzen: siehe Anlage P
Auslandspollen (nicht der angegebenen geographischen Herkunft entsprechend):
Honigtauelemente:
sonstige Sedimentbestandteile:

[1] lt. Information des Einsenders

n.n. = nicht nachweisbar n.u. = nicht untersucht

Beurteilung:

Übereinstimmung mit der Honig-VO	ja ☒	nein ☐
Übereinstimmung mit den Qualitätsanforderungen des D.I.B.	ja ☒	nein ☐
Übereinstimmung mit den Bioland-Richtlinien	ja ☒	nein ☐

Die chemisch-physikalischen Werte und die sensorischen Eigenschaften des vorliegenden Honigs sind einwandfrei. Der Honig zeichnet sich durch eine hohe Enzymtätigkeit (Invertase) aus.

17.06.2021

i.A. Martina Janke
(Prüfleitung / Laborleitung)

DAkkS
Deutsche Akkreditierungsstelle
D-PL-14378-10-00