



Deutscher
Imkerbund e.V.

Los 32 I-1362/21-P-Vi 127/21

Kontroll-Nr. / Analysen-Nr.

Prüfbefund für Honig

Untersuchungslabor:

**Honiguntersuchungsstelle des
Deutschen Imkerbundes e.V.**

Villiper Hauptstr. 3
53343 Wachtberg-Villip
Tel. 0228/93 292 - 20

Adressat des Befundes:
Harald Bihn
Im Bremmenkamp 12
47178 Duisburg

Eingang der Probe : 30.07.2021
Verpackung : D.I.B.-Gebinde 500 g
Kennzeichnung/Gebinde : VQ 0635691, 0635692, 0635694
Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum : 20.06.23
Sortenbezeichnung auf dem Glas : Frühjahrstrachthonig
Art der Prüfung : Prämierungshonig
(Pilotprojekt 2021)

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften nach D.I.B.-Prüfschema für Honig

Bewertung (Erreichte Punktzahlen):					
Aufmachungsbewertung:	(max. 10)	10	Geruchsbewertung:	(max. 5)	5
Sauberkeitsbewertung:	(max. 25)	25	Geschmacksbewertung:	(max. 5)	5
Zustandsbewertung:	(max. 20)	20	Wassergehaltsbewertung:	(max. 25)	25
Erreichtes Ergebnis:					
Gewichtete Gesamtbewertung:		90	Erreichte Qualitätszahl:		5,00

Chemisch-physikalische Analysen:

Wassergehalt (DIN/AOAC)	15,8	%
Invertase-Zahl (DIN/Sieg.)	150,8	U/kg
HMF-Gehalt (DIN)		mg/kg
Elektrische Leitfähigkeit (DIN)	0,49	mS/cm
Sediment	normal	
sonstige Analysen Rückstandsanalyse (extern) siehe Anlage		

Mikroskopische Analyse: (DIN)

Pollen Nektar liefernder Pflanzen	ausgezählte Pollen: 500
25 % Tilia (Linde), 22 % Castanea sativa (Edelkastanie), 22 % Rosaceae (s. Anlage), 11 % Fabaceae (Hornklee, Weißklee, Wicken), 7 % Ligustrum (Rainweide), 5 % Ailanthus (Götterbaum) und weitere, siehe Anlage	
Pollen nektarloser Pflanzen:	siehe Anlage
Auslandspollen:	keine
Honigtauelemente:	wenige Pilzelemente
sonstige Sedimentbestandteile:	mittlere Menge kristalline Masse, Kristalldrüsen, wenige Rußteilchen

Beurteilung:

Es liegt ein Trachtgemisch vieler verschiedener Nektarspender sowie geringer Honigtauanteile aus der Frühjahrs- bzw. Frühsommertracht vor. Im mikroskopischen Bild sind ggf. „verschleppte“ Pollen der Vorjahrestracht vorhanden, andernfalls ist der Honig erst nahe der Sommersonnenwende im Juni zur Ernte gelangt.

Der Honig weist ein ansprechendes und kräftiges Aroma, eine andauernd flüssige Konsistenz und einwandfreie Sauberkeit auf. Die Werte der chemisch-physikalischen Analysen erfüllen einwandfrei die D.I.B.-Qualitätsanforderungen und zeugen für Reife und Naturbelassenheit

Die Kontrolle der Honigeinwaage ergab ein ausreichend hohes Gewicht, bezogen auf die Nennfüllmenge. Die Aufmachung des Gebindes, einschließlich der Sortenauslobung und der Kennzeichnung der Mindesthaltbarkeit, erfolgte korrekt.

Der Honig entspricht in den o. a. Kriterien

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

12.10.2021

Datum

i. A. Marion Hoffmann

Unterschrift