

Informationsblatt zum Prüfbefund des Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V.:



Allgemeiner Teil:

Analyse Nummer: Jeder Honig bekommt beim Eingang eine Nummer; bitte bei Rückfragen angeben

Probeneingang: Datum des Probeneingangs im Labor

Auftragsnummer: Wenn vom Auftraggeber angegeben

Prüfungsart: Welche Untersuchungen mit der Honigprobe durchgeführt werden; z.B. Pollenanalyse, Vollanalyse

Verpackung: Art des Gebindes; z.B. DIB-Glas, Neutralglas, mit oder ohne Etikettierung

Kennzeichnung: u.a. Probennummer, Losnummer, Chargennummer; Überprüfung bei Bedarf entsprechend Loskennzeichnungsverordnung (LKV)

Angegebene Sorte: vom Imker auf dem Etikett angegebene Sortenbezeichnung; Überprüfung bei Vollanalyse z.B. entsprechend Leitsätze für Honig

Mindesthaltbarkeitsdatum: wie auf dem Etikett angegeben; Überprüfung entsprechend Lebensmittel Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

Ursprungsland: wie auf dem Etikett angegeben; Überprüfung entsprechend Honigverordnung

Sinnenprüfung: erster Teil der Honiguntersuchung; organoleptische Prüfung, Angaben zur Etikettierung, Honigqualität

Sauberkeit: Ist der Honig abgeschäumt und gesiebt worden? Waren die Gläser sauber? Sind die Hygienebestimmungen beachtet worden; Beanstandungen entsprechend Honigverordnung möglich (Anlage 2, Abschnitt 1)

Farbe: die Farbe des Honigs ist Bestandteil der Sortenbestimmung

Konsistenz: die Konsistenz des Honigs kann Bestandteil der Sortenbestimmung sein; nach Qualitätsrichtlinien des DIB sind Beanstandungen bei grob kristallinen, überrührten oder abgesetzten Honigen möglich.

Geruch: Bestandteil der Sortenbestimmung; Beanstandungen bei Fremdgerüchen möglich (Anlage 2, Abschnitt 1), z.B. Gärung, Fremdeintrag; Gläser anderer Lebensmittel. Honig nimmt sehr leicht Fremdgerüche an.

Geschmack: Bestandteil der Sortenbestimmung; Beanstandungen bei Fremdgeschmack möglich (Anlage 2, Abschnitt 1), z.B. Gärung, Fremdeintrag

Chemisch-physikalische Analyse: Bestandteil der Qualitätsuntersuchung u. Sortenbestimmung

Wassergehalt: Bewertung nach DIB.-Qualitätsrichtlinien (max. 18%) und Honigverordnung (max. 20%); Maß für Reifegrad des Honigs

Invertaseaktivität: Bewertung nach DIB.-Qualitätsrichtlinien (mind. 64U/kg); Maß für Reifegrad und Naturbelassenheit, Wärme/Lagerschäden des Honigs

Diastasezahl: Bewertung nach Honigverordnung (mind. 8); Maß für Reifegrad und Wärme/Lagerschäden des Honigs

Elektrische Leitfähigkeit: Kriterium zur Unterscheidung von Blüten- (<0,8 mS/cm) und Honigtauhonigen (>0,8 mS/cm).

HMF-Gehalt: Bewertung nach DIB.-Qualitätsrichtlinien (max. 15 mg/kg) und Honigverordnung (max.40 mg/kg); Maß für Wärme/Lagerschäden des Honigs

Freie Säure: kann zur Sortenbestimmung herangezogen werden; bei erhöhten Werten Verdacht von Rückständen aus der Behandlung mit organischen Säuren. Bewertung nach Honigverordnung (max. 50 mmol/kg)

Sonstige Analysen: z.B. Nachweis von organischen Säuren (Ameisensäure, Oxalsäure, Milchsäure)

Thixotropie: Spezialtest für Heidehonige zum Nachweis von sortentypischem Protein

Zuckerspektrum:

Fructose (F); Glucose (G): Bewertung nach Honigverordnung (F+G mind 60%; 45% bei Honigtauhonigen)

Saccharose: Bewertung nach Honigverordnung (max. 5%); Maß für Reifegrad des Honigs

Verhältnis Fructose zu Glucose: Bestandteil der Sortenbestimmung; niedrig = schnelle Kristallisation; hoch = langsame/keine Kristallisation

Turanose, Maltose, Trehalose; Isomaltose; Erlöse; Melezitose: weitere Honigzucker; Mehrfachzucker; meist weniger als 2-3%; bei Honigtauhonigen erhöhte Werte bei Melezitose möglich. Diese Honige sind als Winterfutter nicht geeignet.

Pollenanalyse: wichtiger Bestandteil der Sortenbestimmung und der Bestimmung der geografischen Herkunft des Honigs

Ausgezählte Pollen: Summe aller Pollen, die in die Zählung eingegangen sind

Pollen nektarliefernder Pflanzen: % der im Honig gefundenen Pollen von nektarliefernden Pflanzen (bei Zählung; Angabe bei über 3%); Bestandteil der Sortenbestimmung.

Pollen nektarloser Pflanzen: Pollen, die als Sekundäreintrag in den Honig gelangt sind, werden bei Berechnung (siehe oben) nicht berücksichtigt.

Auslandspollen: Pollen von Pflanzen, die in Deutschland nicht vorkommen. Ausnahmen z.B. bei botanischen Gärten oder Pflanzencentern möglich

Honigtauelemente: typische Bestandteile von Honigtau (Sporen, Algen, Rußpilze u.a.)

Sonstige Sedimentbestandteile: z.B. natürliche Bestandteile wie Bienehaare, kristalline Masse (beschreibend; wenig bis sehr viel) im mikroskopischen Bild, aber auch unzulässige Bestandteile wie Hefen, Fasern, Soja

Beurteilung:

Gesamtbeurteilung des Honigs entsprechend DIB-Qualitätsrichtlinien und den lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Bei Bedarf werden Hinweise zu möglichen Ursachen und zur Vermeidung von Fehlern angegeben.

Der Honig entspricht...: es gehen nur die tatsächlich untersuchten Kriterien in die Bewertung ein.

den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: Honigverordnung, LMKV, LKV

den D.I.B. Qualitätskriterien:

Bei „keine Angabe“ konnte keine Bewertung durchgeführt werden.

Anlage:

Alle im Honig gefundenen Pollen aus qualitativer (welche Pollen findet man im mikroskopischen Bild) und quantitativer Durchsicht (Zählung von ca. 500 Pollen)