



Deutscher
Imkerbund e.V.

I-664/09-M-My-053

Kontroll-Nummer

Prüfbefund für Honig

Untersuchungslabor:

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Westerwald-Osteifel

Fachzentrum Bienen und Imkerei
Im Bannen 38-54
56727 Mayen

Tel.: 02651/9605-31 oder -0

Adressat des Befundes:

Herrn
Bernd Justen
Mühlenstraße 19
53520 Wershofen

Eingang der Probe:

17.06.2009

Verpackung:

D.I.B.-Glas 500g

Kennzeichnung/Gebinde:

L-OD 0732012

Sortenbez. auf dem Glas:

Blüte

Art der Prüfung:

Marktkontrolle/Teilanalyse

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

Sinnenprüfung/Sensorische Daten

		Max.	Min.	EP	F	EG	W
Aufmachung	ohne Beanstandungen	5	3	5	x 2	10	
Konsistenz/Farbe	kristallin, bei Eing flüssig / gelb	5	3	5	x 3	15	
Sauberkeit	ohne Beanstandung	5	3	5	x 3	15	
Geruch/Geschmack	aromatisch / honigtypisch	5	3	5	x 2	10	5,00
						Qualitätszahl :	5,00

Chemisch-physikalische Analysen:

Wassergehalt (DIN/AOAC)		17,8	%
Invertase-Zahl (DIN/Sieg.)		262,3	U/kg
Prolin-Gehalt (DIN)		nicht analysiert	mg/kg
HMF-Gehalt (DIN)		nicht analysiert	mg/kg
elektrische Leitfähigkeit (DIN)		nicht analysiert	mS/cm

Sediment

sonstige Analysen

Mikroskopische Analysen (DIN):

Pollen nektarliefernder Pflanzen: ausgezählte Pollen:
Untersuchung auf botanische und geographische Trachtherkunft wurde nicht durchgeführt

Pollen nektarloser Pflanzen:

Auslandspollen:

Honigtaugelemente:

Sonstige Sedimentbestandteile:

Beurteilung

Der Honig ist in seiner Aufmachung, Einwaage, Konsistenz, Sauberkeit und Aroma einwandfrei. Die untersuchten chemisch-physikalischen Parameter entsprechen den Qualitätskriterien des D.I.B..

Der Honig entspricht in den o.a. Kriterien - den lebensmittelrechtlichen Vorschriften: ja
- den D.I.B.-Qualitätsanforderungen: ja

03.07.2009

i.A. Beatrix Frömbgen
BTA

B. Frömbgen