



Analyseübersicht:

BEEsharing Bio Rapshonig

Unser Bio-Rapshonig umreißt mit seiner hellgelben Farbe und seinem milden Honigaroma die Fülle eines typischen Sortenhonigs. Eine ganz geringer Anteil Honigtau steht aromatisch ausgleichend in zartem Kontrast zu der natürlichen Süße und stellt unterschwellig das Tüpfelchen auf dem „i“ dar. Die feinkristalline Konsistenz und der niedrige HMF-Gehalt belegen die Naturbelassenheit und direkte Verarbeitung dieses sehr hochwertigen Produkts.

Allgemeine Erläuterung:

Liebe Honigliebhaberinnen und liebe Honigliebhaber,

wir freuen uns, dass Sie sich für unseren Honig entschieden haben. Gern klären wir Sie als mündigen Verbraucher über unseren Honig auf und ermöglichen Ihnen die transparente Einsichtnahme von unseren standardmäßig durchgeführten Honiganalysen.

Gemäß den Vorgaben der Deutschen Honigverordnung (DHV) und des Deutschen Imkerbundes e.V. (DIB e.V.) gilt ein Honig als besonders hochwertig, wenn sein Wassergehalt unter 20% (DHV) bzw. unter 18% (DIB e.V.) liegt. Weiterhin ist der Hydroxymethylfurfural-Wert ein wichtiger Parameter, um die direkte und schonende Verarbeitung eines Naturproduktes beurteilen zu können. HMF ist ein Abbauprodukt, welches bei zu starker Erwärmung, z.B. für eine schnellere und leichtere Herstellung, oder durch falsche Lagerung entsteht.

| Parameter | HonigV | D.I.B.-Bestimmungen |
|--|---|--|
| Wassergehalt allgemein Heidehonig (Calluna) | max. 20.0% (DIN/AOAC) max. 23.0% (DIN/AOAC) | max. 18.0% (DIN/AOAC) max. 21.4% (DIN/AOAC) |
| Invertase (=Saccharase) | keine Anforderungen | Mindestaktivität 64,0 U/kg (Einheiten nach Siegenthaler) (Ausnahme: natürlich enzymschwache Honige) |
| Diastase-Zahl Nach Schade | mindestens 8 mindestens 3 bei natürlich enzymsschwachen Honigen | keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus |
| Hydroxymethylfurfural (HMF) | max. 40 mg/kg bzw. max. 15 mg/kg bei natürlich enzymsschwachen Honigen max. 80 mg/kg bei Honig aus Regionen mit tropischem Klima | max. 15 mg/kg bzw. max. 5 mg/kg bei natürlich enzymsschwachen Honigen |
| Pollenspektrum | Raps; Obst; Weide; Süßgräser; Robinie; Nadelhölzer; Löwenzahn; Besenheide; Himbeere; Roßkastanie; Wicken. | |
| Honigart | Blütenhonig (Loskennzeichnung: D2018-1117-1) | |

Unsere Honige erfüllen diese Vorgaben nicht nur, sondern liegen weit unter den gegebenen Grenzwerten.

Damit entscheiden Sie sich mit dem Kauf unseres Honigs für ein hochwertiges Produkt der Extraklasse und unterstützen nebenbei lokale Imker und die Diversität der heimischen Natur.

Des Weiteren liegen uns faire Honigpreise für unsere Produzenten am Herzen. Die Qualität der Honige ist ihr Geld wert und bewahrt ein traditionelles Handwerk, welches viel Wissen, körperliche Schwerstarbeit und persönliches Engagement erfordert. Ihre positive Kaufentscheidung kommt beim Erzeuger an. Dafür garantieren wir.





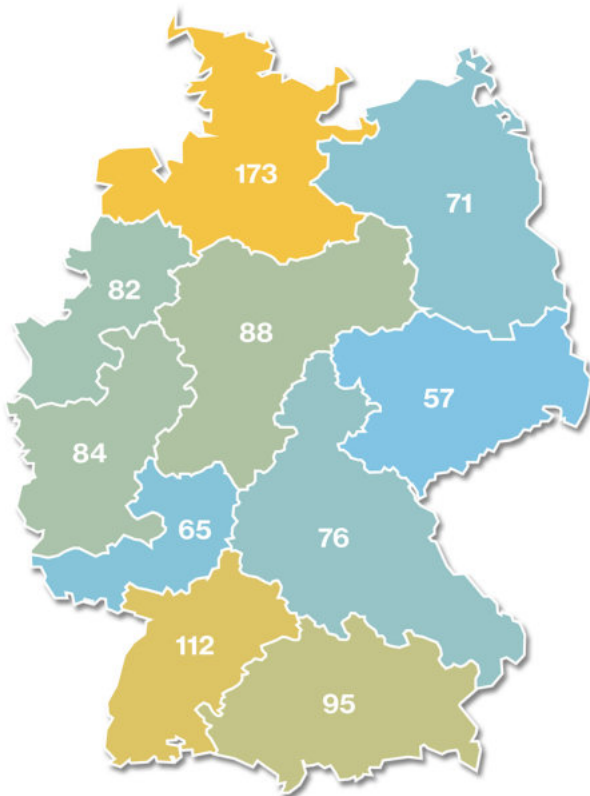
Analyseübersicht:

BEEsharing Bio Rapshonig

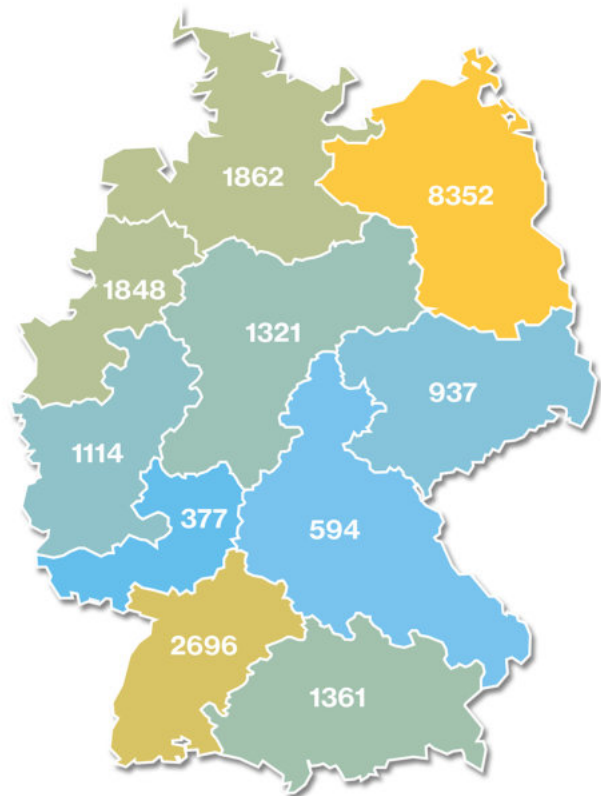
Ehrlich echter Honig steht für geprüfte Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit. Authentisch leckerer Honiggenuss von kleinen und mittleren Imkereien aus Deutschland.

Der Ursprung unserer Honige:

Registrierte Imker auf unserem Netzwerk*:



Registrierte Bienenvölker auf unserem Netzwerk*:



*sortiert nach Postleitregionen in Deutschland. Stand 2019.
Besuchen Sie uns auf unserem Netzwerk unter: www.beesharing.eu



Prüfbericht

Berlin, 02.05.2019

Probennummer: 19/002698-A
Auftraggeber: BEEsharing P.A.L.S. GmbH
 Jaffestraße 6
 21109 Hamburg
Eingangsdatum: 10.01.2019
Probenbezeichnung: Bio Rapshonig aus Deutschland
EAN-Code: 4260594380124
MHD: Mindestens haltbar bis: 31.01.2021
Loskennzeichnung: D2018-1117-1
Menge: 3
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKÖ-005
 Deutsche Landwirtschaft
Inhalt: 300 g e
Hersteller: BEESharing P.A.L.S. GmbH
 Jaffestraße 6,
 DE-21109, Hamburg
Verpackung: Glas mit Twist-Off-Deckel, 2 Etiketten
Probenahme: durch Auftraggeber, Probeneingang per Zustelldienst
Eingangstemperatur: + 7,3 °C
Lagertemperatur: + 22 ± 3 °C
Untersuchungsbeginn: 11.01.2019
Untersuchungsende: 30.01.2019
Prüfauftrag: Untersuchung gemäß Auftrag
Sensorik (PV-AC-E-055); (einfach beschreibende Prüfung) 2017-06
Aussehen: arttypisch, gleichmäßiger, trüber Honig
Farbe: arttypisch, hellgelb
Konsistenz: arttypisch, cremig, leicht grieselig aufgrund von Zuckerkristallen
Geruch: arttypisch, honigaromatisch
Geschmack: arttypisch, honigaromatisch, süß



Chemisch - physikalische Untersuchungen

| Parameter | Ergebnis | Referenz | Einheit | BG | Methode |
|--------------------|------------|-------------|---------|----|---|
| Verpackungszustand | in Ordnung | | | | |
| Gesamtinhalt | 302,8 | 300 {S} | g | | PV-AC-010; (gravimetrisch) 2015-08 |
| Wassergehalt | 16,8 | max. 20 {G} | g/100g | | PV-AC-E-069; (refraktometrisch) 2010-10 |
| HMF-Gehalt | 10,7 | max. 40 {G} | mg/kg | 1 | PV-SA-E-300; (HPLC-UV) 2016-11 |

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

Pollenanalyse (§64 LFGB 40.00-11*) *F;**

| | |
|--|---|
| Leitpollen 1: | 90 % Brassica napus (Raps) |
| Leitpollen 2: | keine |
| Begleitpollen 1: | keine |
| Begleitpollen 2: | keine |
| Begleitpollen 3: | keine |
| Einzelpollen 1: | 04 % Pirus/Prunus (Obst) |
| Einzelpollen 2: | 04 % Salix sp. (Weiden) |
| Einzelpollen 3: | keine |
| identifizierte Pollentypen | Poaceae (Süßgräser) (P) Robinia pseudoacacia (Falsche Akazie) u.r. Coniferales (Nadelhölzer) (P) Taraxacum (Löwenzahn) -Type u.r. Calluna vulgaris (Besenheide) Rubus (Himbeer)-Type Aesculus (Roßkastanie) Vicia (Wicken) -Type |
| Honigtau-Bestandteile, Pilzsporen*: | wenige |
| Honigtau-Bestandteile, Wachswolle*: | keine |
| Honigtau-Bestandteile, Wachsfäden*: | keine |
| Hefegehalt, geschätzt: | gering |
| Stärkekörner**: | gering (= < 10%) |
| Andere feste Bestandteile: | honigtypisch |
| Honigart: | Blüten |
| Botanische Herkunft: | Blüten (wenn F/G entspricht Raps möglich) |
| Geografische Herkunft: | Mitteleuropa (Deutschland mögl.) |
| Beurteilung | Gemäß den im Rahmen der vorliegenden Analyse ermittelten Merkmalen handelt es sich nach der deutschen Honigverordnung, §1, Anl. 1, (II) um einen Blüten-Honig. Aufgrund der durchgeführten Untersuchung ist eine Bezeichnung als Blüten (wenn F/G entspricht Raps möglich)-Honig gemäß § 3 (3) 1. der aktuellen deutschen Honigverordnung zulässig. Aufgrund des vorliegenden Pollenspektrums ist die Herkunftsangabe Mitteleuropa (Deutschland mögl.) nach § 3 (3) 2. der aktuellen deutschen Honigverordnung zulässig. |

Untersuchung auf Pestizide nach der Combi-Methode

| Parameter | Ergebnis | Referenz | Einheit | BG | Methode |
|---|-------------------|-----------|---------|-------|--|
| Pestizide nach DFG S19 (1) | nicht nachweisbar | | | | PV-SA-085 (GC); (GC-MS/MS) 2019-01 |
| Pestizide nach LC-MS/MS-Screening (1) | . | | | | PV-SA-085 (LC); (LC-MS/MS) 2019-01 |
| Azoxystrobin | <BG | 0,05 {HG} | mg/kg | 0,010 | PV-SA-085 (LC); (LC-MS/MS) 2019-01 |
| Boscalid | <BG | 0,05 {HG} | mg/kg | 0,010 | PV-SA-085 (LC); (LC-MS/MS) 2019-01 |
| Carbendazim | <BG | | mg/kg | 0,010 | PV-SA-085 (LC); (LC-MS/MS) 2019-01 |
| Carbendazim und Benomyl (Summe aus Benomyl und Carbendazim, ausgedrückt als Carbendazim) | <BG | 1,00 {HG} | mg/kg | 0,010 | PV-SA-085 (LC); (LC-MS/MS) 2019-01 |
| Dimoxystrobin | <BG | 0,05 {HG} | mg/kg | 0,010 | PV-SA-085 (LC); (LC-MS/MS) 2019-01 |
| Thiacloprid | <BG | 0,20 {HG} | mg/kg | 0,010 | PV-SA-085 (LC); (LC-MS/MS) 2019-01 |

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

(1) Übersicht der untersuchten Pestizide nach der Kombi-Methode (PV-SA-085), Stand 03.04.2019

PV-SA-085: kombiniertes Verfahren aus den Methoden DFG S19 und QuEChERS mit den Detektionsmodulen LC-MS/MS und GC-MSD

Mikrobiologische Untersuchungen

| Parameter | Ergebnis | Referenz | Einheit | BG | Methode |
|-----------------|-------------------------|----------|---------|----|-----------------------|
| Status vom: | 14.01.2019 | | | | |
| osmophile Hefen | < 1,0 x 10 ¹ | | KbE/g | | PV-MB-034; 2010-01 |
| Schimmelpilze | < 1,0 x 10 ¹ | | KbE/g | | PV-MB-050; 2005-09 |

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

u.r. = unterrepräsentiert, ü.r. = überrepräsentiert, k = Zählung ohne Pollenspender/nektralose Pflanzen

* HT = Honigtau, ** Stärkekörner in % je 300 gezählten Pollen- u. Stärkekörnern, *** = Abweichung: Anfertigung Präparate:

Volumen/Temperatur

{HG} Höchstgehalt

Seite 4 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 19/002698-A

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Bericht darf nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Beurteilung

Die Kennzeichnung der vorliegenden Probe enthält alle erforderlichen Kennzeichnungselemente.

Es sei darauf hingewiesen, dass gemäß § 20 (1) der Verordnung über Fertigpackungen (Fertigpackungsverordnung) die Schriftgröße der Füllmengenangabe bei Fertigpackungen mit Füllmengen größer als 200 g bis 1000 g mindestens vier Millimeter betragen muss. Diese gesetzlich geforderte Mindestschriftgröße wird bei der vorliegenden Probe nicht eingehalten.

Gemäß Art. 57 in Verbindung mit Anhang XI Teil A der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 beträgt die geforderte Mindesthöhe für das EU-Bio-Logo 9 mm und die Mindestbreite 13,5 mm. Das Höhen-/Längenverhältnis muss jederzeit 1:1,5 betragen. Bei sehr kleinen Verpackungen kann die Mindesthöhe ausnahmsweise auf eine Höhe von 6 mm verringert werden.

Die Verpackung der vorliegenden Probe weist das EU-Bio-Logo in einer Höhe von 7,2 mm auf. Die genannte Ausnahme trifft bei der vorliegenden Verpackung nicht zu. Die geforderte Mindestgröße wird nicht eingehalten.

Damit entspricht die Kennzeichnung der vorliegenden Probe nicht den gültigen gesetzlichen Bestimmungen. Es ist darauf hinzuweisen, dass behördliche Beanstandungen aufgrund des Kennzeichnungsmangels nicht auszuschließen sind.

Diese Abweichungen sind bei Neudruck der Etiketten zu berücksichtigen.

In den übrigen untersuchten Parametern ist die vorliegende Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung als verkehrsfähig zu beurteilen [1, 2].

Wir empfehlen, das Produkt auf foodstarter zu veröffentlichen.

Anja Böttcher
wiss. Mitarbeiterin Abt. Chemisch-physikalische Analytik

Literatur:

- [1] Textsammlung Lebensmittelrecht in der zuletzt gültigen Fassung, Verlag C. H. Beck
[2] J. Baumgart, Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Hamburg: Behr, 1994

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Anlage

Anlage zum Prüfbericht: 19/002698-A



Seite 6 von 8 zum Prüfbericht Nr.: 19/002698-A

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Bericht darf nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.



