



# Analyseübersicht:

## BEEsharing Bio Waldhonig

Ein sehr trockener Waldhonig aus Honigtau von heimischen zapfentragenden Bäumen mit einem hohen Anteil von Edelkastanie. Seine leicht kristalline Konsistenz entfaltet das fein-herbe Aroma während des Schmelzvorganges in Vollendung auf der Zunge. Der niedrige Wassergehalt zeugt von einem hohen Verarbeitungsgrad durch die Bienen und werten dieses schonend und langsam verarbeitete Produkt weiter auf.

### 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
<b>Wassergehalt</b> allgemein Heidehonig (Calluna)	max. <b>20.0%</b> (DIN/AOAC) max. <b>23.0%</b> (DIN/AOAC)	max. <b>18.0%</b> (DIN/AOAC) max. <b>21.4%</b> (DIN/AOAC)
<b>Invertase</b> (=Saccharase)	keine Anforderungen	Mindestaktivität <b>64,0 U/kg</b> (Einheiten nach Siegenthaler) (Ausnahme: natürlich enzymschwache Honige)
<b>Diastase-Zahl</b> Nach Schade	mindestens <b>8</b> mindestens <b>3</b> bei natürlich enzymsschwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus
<b>Hydroxymethylfurfural</b> (HMF)	max. <b>40 mg/kg</b> bzw. max. <b>15 mg/kg</b> bei natürlich enzymsschwachen Honigen max. <b>80 mg/kg</b> bei Honig aus Regionen mit tropischem Klima	max. <b>15 mg/kg</b> bzw. max. <b>5 mg/kg</b> bei natürlich enzymsschwachen Honigen
<b>Pollenspektrum</b>	Edelkastanie; Raps; Obst; Ahorn; Hartriegel; Wicke; Linde; Heidekraut; Schafgarbe; Roßkastanie; Büschelschön; Wegerich; Weißklee; Eiche; Kornblume; Himbeere; Distel	
<b>Honigart</b>	Honigtau (Loskennzeichnung: D2018-1117-5)	

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.





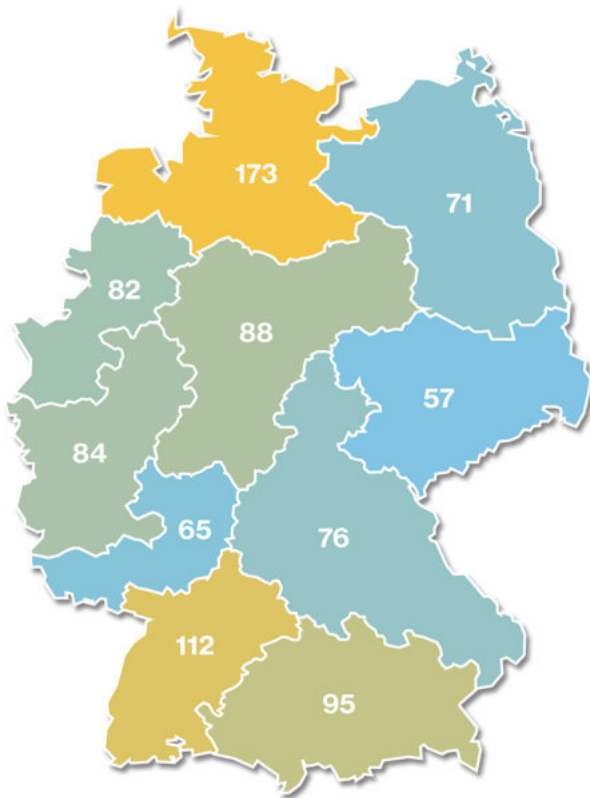
# Analyseübersicht:

## BEEsharing Bio Waldhonig

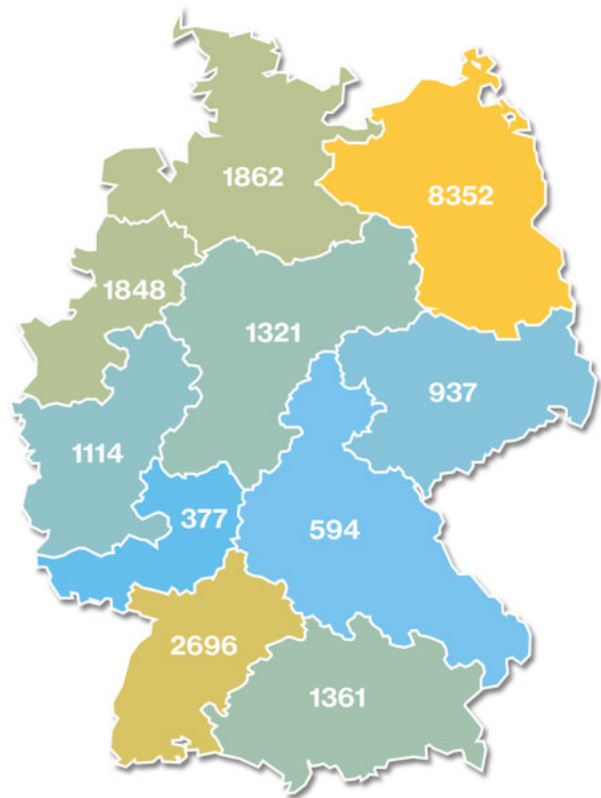
Ehrlich echter Honig steht für geprüfte Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit. Authentisch leckerer Honiggenuss von kleinen und mittleren Imkereien aus Deutschland.

### 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](http://www.beesharing.eu)



## Prüfbericht

Berlin, 02.05.2019

**Probennummer:** 19/002697-A  
**Auftraggeber:** BEEsharing P.A.L.S. GmbH  
 Jaffestraße 6  
 21109 Hamburg  
**Eingangsdatum:** 10.01.2019  
**Probenbezeichnung:** Bio Waldhonig aus Deutschland  
**EAN-Code:** 4260594380186  
**MHD:** Mindestens haltbar bis: 31.01.2021  
**Loskennzeichnung:** D2018-1117-5  
**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:** artypisch, gleichmäßiger, trüber Honig, sehr leichter Ansatz von Zuckerkristallisation auf der Oberfläche  
**Farbe:** artypisch, braun  
**Konsistenz:** artypisch, cremig, sehr leicht grieselig aufgrund von Zuckerkristallen  
**Geruch:** artypisch, honigaromatisch  
**Geschmack:** artypisch, honigaromatisch, süß

**Chemisch - physikalische Untersuchungen**

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Verpackungszustand	in Ordnung				
Gesamtinhalt	300,6	300 {S}	g		PV-AC-010; (gravimetrisch) 2015-08
Wassergehalt	16,9	max. 20 {G}	g/100g		PV-AC-E-069; (refraktometrisch) 2010-10
HMF-Gehalt	3,6	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:	keine
Leitpollen 2:	keine
Begleitpollen 1:	39 % Brassica (Raps) -Type
Begleitpollen 2:	keine
Begleitpollen 3:	keine
Einzelpollen 1:	06 % Trifolium/Melilotus (Kleearten)
Einzelpollen 2:	05 % Rubus (Himbeer)-Type, 03 % Phacelia (Büschelschön)
Einzelpollen 3:	01 % Vicia (Wicken) -Type, 05 % Apiaceae (Doldenblütler)
identifizierte Pollentypen	Tilia (Linden) u.r. Restpollen: Trifolium pratense (Rotklee) Poaceae (Süßgräser) (P) Anthriscus (Kerbel) -Type Phacelia (Büschelschön); Pinus (Kiefer) -Type (P) Salix sp. (Weiden) Galium (Labkraut) -Type; Ligustrum (Liguster) -Type Acer spec. (Ahorn) Cornus spec. (Hartriegel) Frangula alnus (Faulbaum) Taraxacum (Löwenzahn) -Type u.r. Philadelphus (Sommerjasmin)-Type ü.r. Impatiens (Springkraut) Trifolium repens (Weißklee) Pirus/Prunus (Obst) Apiaceae (Doldenblütler)
Honigtau-Bestandteile, Pilzsporen*:	viele
Honigtau-Bestandteile, Wachswolle*:	keine
Honigtau-Bestandteile, Wachsfäden*:	keine
Hefegehalt, geschätzt:	mittel
Stärkekörner**:	gering (= < 10%)
Andere feste Bestandteile:	Honigtau-typisch
Honigart:	Honigtau
Botanische Herkunft:	Honigtau (Wald)
Geografische Herkunft:	Deutschland
Beurteilung	Gemäß den im Rahmen der vorliegenden Analyse ermittelten Merkmalen handelt es sich nach der deutschen Honigverordnung , §1, Anl. 1, (II) um einen Honigtau-Honig. Aufgrund der durchgeführten Untersuchung ist eine Bezeichnung als Honigtau (Wald)-Honig gemäß § 3 (3) 1. der aktuellen deutschen Honigverordnung zulässig. Aufgrund des vorliegenden Pollenspektrums ist die Herkunftsangabe Deutschland nach § 3 (3) 2. der aktuellen deutschen Honigverordnung zulässig.

**Seite 3 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 19/002697-A**

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

**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
Carbendazim	<BG		mg/kg	0,010	
Carbendazim und Benomyl (Summe aus Benomyl und Carbendazim, ausgedrückt als Carbendazim)	<BG	1,00 {HG}	mg/kg	0,010	
Thiacloprid	<BG	0,20 {HG}	mg/kg	0,010	

{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	$< 1,0 \times 10^1$		KbE/g		PV-MB-034; 2010-01
Schimmelpilze	$< 1,0 \times 10^1$		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/nektarlose Pflanzen

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

Volumen/Temperatur

{HG} Höchstgehalt

## 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 7,5 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: 19/002697-A



Seite 6 von 7 zum Prüfbericht Nr.: 19/002697-A

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



