

Analyseübersicht

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.

Bei der Invertase und Diastase handelt es sich um Enzyme, die Kohlenhydrate, wie z.B. Saccharose (Rohrzucker) in Glucose (Traubenzucker) und Fructose (Fruchtzucker) spalten. Die Aktivität dieser beiden Enzyme dienen als Maß für die Naturbelassenheit des Honigs. Diese Enzyme, insbesondere die Invertase, werden durch den Einfluss von Wärme (>40°C) über einen längeren Zeitraum inaktiv und lassen sich nicht mehr nachweisen. Neben dem HMF-Wert sind dies weitere Bestimmungsparameter, um Rückschlüsse auf die Handhabung und Lagerung des Honigs zu erhalten. Ein niedriger Invertase-Wert hängt nicht notwendigerweise mit der Lagerung zusammen. Je kürzer die Entfernung vom Nektar zum Bienenstock, desto geringer kann auch die Invertase-Aktivität sein. Das liegt vor allem an der kürzeren Dauer, in der die Biene dem Nektar Enzyme beimengen kann.

Vorgaben	Dieser Honig	DHV	DIB e.V.
Wassergehalt allgemein Heidehonig (Calluna)	16,2 %	max. 20,0 % (DIN/AOAC) max. 23,0 % (DIN/AOAC)	max. 18,0 % (DIN/AOAC) max. 21,4 % (DIN/AOAC)
Hydroxymethylfurfural (HMF)	4,3 mg/kg	max. 40 mg/kg bzw. max. 15 mg/kg bei natürlich enzymchwachen Honigen max. 80 mg/kg bei Honig aus Regionen mit tropischem Klima	max. 15 mg/kg bzw. max. 5 mg/kg bei natürlich enzymchwachen Honigen
Invertase (=Saccharase)	nicht ermittelt	Keine Anforderungen	Mindestaktivität 64,0 U/kg (Einheiten nach Siegenthaler) (Ausnahme: natürlich enzym- schwache Honige)
Diastase-Zahl Nach Schade	24,9 DZ	mindestens 8 mindestens 3 bei natürlich enzymchwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus
Honigsorte	Bio Stadthonig aus Hamburg (Losnummer L00442019)		

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.

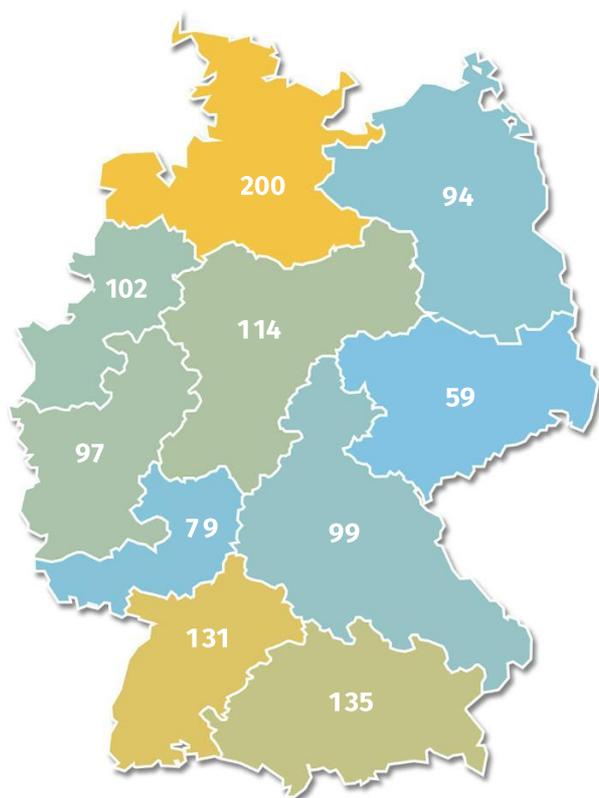
Des Weiteren liegen uns faire Honigpreise für unsere Produzenten am Herzen. Die Qualität der Honige ist ihr Geld wert und bewahrt ein traditionelles Handwerk, welches viel Wissen, körperliche Schwerstarbeit und persönliches Engagement erfordert. Ihre positive Kaufentscheidung kommt beim Erzeuger an.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



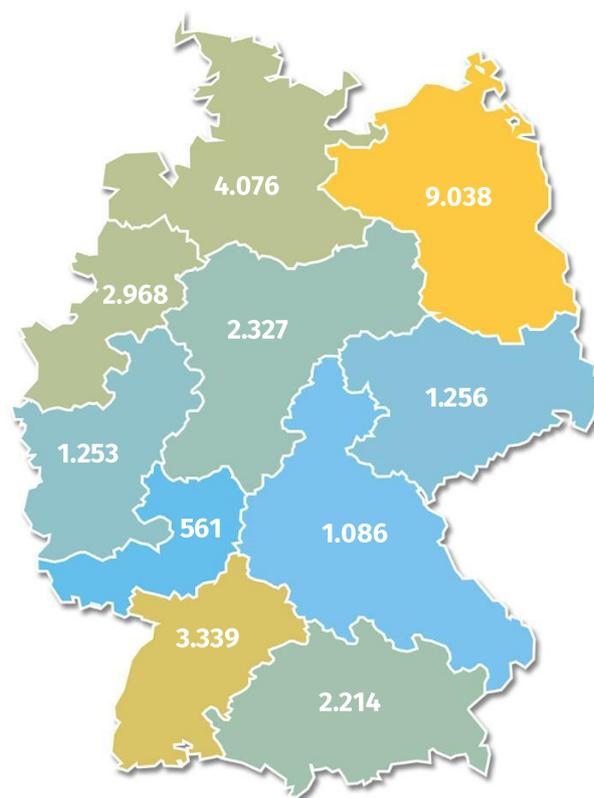
Der Ursprung unserer Honige

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

Registrierte Imker auf unserem Netzwerk*:



Registrierte Bienenvölker auf unserem Netzwerk*:



* sortiert nach Postleitregionen in Deutschland. Stand Februar 2021.
Besuchen Sie uns auf unserem Netzwerk unter: www.beesharing.eu



Prüfbericht Nr. 210-670305

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Beesharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6
21109 Hamburg

Datum: 10-Feb-2021

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	302622
Produkt:	Honig/Honey		
Label: Bio Stadthonig aus Hamburg, 330g, L00442019 [D2019-750-1] (BIO-Stadt)			
Probeneingang:	03-Feb-2021	Beginn / Ende Untersuchung:	03-Feb-2021 / 10-Feb-2021
Art:	Deutschland Bio	Verpackung:	Orig. Verkaufsverpackung / retail packaging
Siegel:	unverletzt/intact	Temp.:	RT

VA161 (2019-07) Handelsanalyse: Wasser, HMF, Diastase, pH, Säuregrad, Honig-VO

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Wassergehalt	ASU L40.00-2, 1992-12	%	16,2
HMF (Hydroxymethylfurfural)	ASU L 40.00-10/3, 2003-12mod.^	mg/kg	4,3
Diastase (Amylase)	ASU L 40.00-1, 2010-01 mod.^	DZ Schade	24,9
pH-Wert	ASU L 40.00-6, 1996-02		4,8
Säuregrad*	ASU L 40.00-6, 1996-02	meq/kg	10,5
Übereinstimmung mit deutscher Honigverordnung			Speisehonig/table honey

Akkreditierte Methode

* falls der Säuregrad < 17 (bzw. < 10 bei bestimmten Honigsorten) ist, wird automatisch Prolin gemessen.

^Einwaage, Klärung mit Carrez, HPLC-Bedingungen, ^^Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyzer

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 0,8 % (Wasser); 9 % (HMF); 12 % (Diastase); 0,5 % (pH-Wert); 10 % (Säuregrad) (Erweiterungsfaktor k=2,58; Vertrauensintervall 99 %) ohne Berücksichtigung der Probennahme.

Beurteilung:

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entsprechen die gemessenen Werte den Vorschriften der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 Anlage II, Abschn. II bzw. der Richtlinie 2001/110/EG vom 20. Dezember 2001 Annex II für Speisehonig/table honey.

ASU L 40.00-7 (1999-11) VA170 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden, Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und Maltose; HPLC-Verfahren, mod.^

Parameter	Einheit	Ergebnis
Fructose*	g/100g	38,8

Glucose*	g/100g	33,5
Saccharose	g/100g	n.n.
Turanose*	g/100g	2,5
Maltose*	g/100g	n.n.
Trehalose	g/100g	n.n.
Isomaltose*	g/100g	1,7
Erlose	g/100g	0,2
Melzitose	g/100g	0,1
Maltotriose*	g/100g	n.n.
F/G-Verhältnis		1,16
Summe Fructose+Glucose	g/100g	72,3
Summe reduzierende Zucker*	g/100g	76,5

Akkreditierte Methode

n.n. = unterhalb BG (= 0,1g/100g), n.b. = nicht bestimmt

*Reduzierende Zucker = Fructose, Glucose, Turanose, Maltose, Isomaltose, Maltotriose

^Extraktion, HPLC-Bedingungen, weitere Analyten

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 4 % (Fructose); 4 % (Glucose); 30 % (weitere Zucker); 8 % (F/G) (Erweiterungsfaktor k=2,58; Vertrauensintervall 99 %) ohne Berücksichtigung der Probenahme.

ASU L 00.90-6 (2015-06) VA300 Sensorische Prüfverfahren, Einfach beschreibende

Prüfung, mod.^

Parameter	Ergebnis
Geruch	Lindenhonig-typisch (aromatisch, blumig)/Lindenhoney-specific (aromatic,floral)
Geschmack	Lindenhonig-typisch (aromatisch, blumig)/Lindenhoney-specific (aromatic,floral)
Aussehen/Farbe	blütenhonigtypisch/blossomhoney-specific
Konsistenz	kristallin/crystallized
Bemerkungen	

Akkreditierte Methode

^Matrix: nur Honig; Raumklima: nur Temperaturangabe

Quality Services International GmbH

Version 0

M. Krieger

Markus Krieger
 Prüfleiter
 Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker



Die durchgeführte Analytik dient als Entscheidungsgrundlage zur Marktverwendung des Produktes.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die dieser Prüfung zugrundeliegenden Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung. Angaben zu den Methoden und deren Messunsicherheiten stehen auf Anfrage zur Verfügung. Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist jedoch ausdrücklich erlaubt. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Prüfbericht Nr.: 210-670305 Version 0

Seite: 2 von 5

Prüfbericht Nr. 210-670306

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Beesharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6
21109 Hamburg

Datum: 10-Feb-2021

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	302622
Produkt:	Honig/Honey		
Label: Bio Stadthonig aus Hamburg, 330g, L00442019 [D2019-750-1] (BIO-Stadt)			
Probeneingang:	03-Feb-2021	Beginn / Ende Untersuchung:	03-Feb-2021 / 10-Feb-2021
Art:	Deutschland Bio	Verpackung:	Orig. Verkaufsverpackung / retail packaging
Siegel:	unverletzt/intact	Temp.:	RT

VA220 (2019-08) Botanische und geographische Herkunftsbestimmung, Beurteilung nach deutscher Honigverordnung

Parameter (Methode)	Einheit	Ergebnis
Elektr.Leitfähigkeit(ASU L 40.00-5, 2003-12, mod [^])	mS/cm	0,65
rel. Pollenhäufigkeit (ASU L 40.00-11, 2003-12, mod. ^{^^})		
Leitpollen 1	%	keine/none
Leitpollen 2	%	keine/none
Begleitpollen 1	%	32 Brassicaceae (Kreuzblütler, Crucifers)
Begleitpollen 2	%	20 Aesculus (Roßkastanie, Horse-Chestnut)
Begleitpollen 3	%	18 Ailanthus (Götterbaum, Tree of heaven)
Einzelpollen 1	%	07 Tilia (Linden) u.r.
Einzelpollen 2	%	11 Pirus/Prunus (Obst, Fruit Blossom)
Einzelpollen 3	%	02 Rubus (Himbeer, Raspberry)-Type
Identifizierte Pollentypen		Amorpha fruticosa (Bastardindigo, false Indigo) Phacelia (Büschelschön) Trifolium repens (Weißklee, White Clover) Castanea sativa (Edelkastanie, Chestnut) ü.r. Papaver (Mohn, Poppy) -Type (P) Acer spec. (Ahorn, Maple) Allium (Lauch, Leek)-Type Poaceae (Süßgräser, Grasses) (P) Vicia (Wicken, Vetch) -Type Echium (Natternkopf, Bugloss) ü.r. Ampelopsis (Wilder Wein, Wild Vine) -Type Restpollen
HT-Bestandteile, Pilzsporen *		wenige/few

Prüfbericht Nr.: 210-670306 Version 0

Seite: 3 von 5

HT-Bestandteile, Wachswolle *	keine/none
HT-Bestandteile, Wachsfäden *	keine/none
Hefegehalt, geschätzt (VA 262)	gering/low
Stärkekörner ** (VA 268)	gering/low (= < 10%)
Andere feste Bestandteile	honigtypisch/honey-specific
Beurteilung: Honigart, HVO, §1, Anl. 1, II	Blüten/Blossom
Beurteilung: Botanische Herkunft, HVO, §3, (3) 1.	Blütenhonig mit Anteil an Linden
Beurteilung: Geogr. Herkunft	Deutschland
Geruch (ASU L 00.90-6, 2015-06, mod.^^^)	trachttypisch/source-specific
Geschmack (ASU L 00.90-6, 2015-06, mod.^^^)	trachttypisch/source-specific
Farbe (ASU L 00.90-6, 2015-06, mod.^^^)	trachttypisch/source-specific
Konsistenz (ASU L 00.90-6, 2015-06, mod.^^^)	kristallin/crystallized

Akkreditierte Methode

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

* HT = Honigtau, ** Stärkekörner in % je 300 gezählten Pollen- u. Stärkekömern

^Einwaage, ^^Anpassung in Volumen und Temperatur, ^^^Matrix: nur Honig

Beurteilung:

Gemäß den im Rahmen der vorliegenden Analyse ermittelten Merkmalen handelt es sich nach der deutschen Honigverordnung , §1, Anl. 1, (II) um einen Blüten/Blossom -Honig.

Aufgrund der durchgeführten Untersuchung ist eine Bezeichnung als Blütenhonig mit Anteil an Linden -Honig gemäß § 3 (3) 1. der aktuellen deutschen Honigverordnung zulässig.

Aufgrund des vorliegenden Pollenspektrums ist die Herkunftsangabe Deutschland basierend auf dem aktuellen Kenntnisstand zulässig.

Quality Services International GmbH

Version 0


 Markus Krieger
 Prüfleiter
 Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker



Die durchgeführte Analytik dient als Entscheidungsgrundlage zur Marktverwendung des Produktes.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die dieser Prüfung zugrundeliegenden Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung. Angaben zu den Methoden und deren Messunsicherheiten stehen auf Anfrage zur Verfügung. Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist jedoch ausdrücklich erlaubt. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Prüfbericht Nr.: 210-670306 Version 0

Seite: 4 von 5



Prüfbericht Nr. 210-670742

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Beesharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6
21109 Hamburg

Datum: 10-Feb-2021

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	302622
Produkt:	Honig/Honey		
Label: Bio Stadthonig aus Hamburg, 330g, L00442019 [D2019-750-1] (BIO-Stadt)			
Probeneingang:	03-Feb-2021	Beginn / Ende Untersuchung:	04-Feb-2021 / 05-Feb-2021
Art:	Deutschland Bio	Verpackung:	Orig. Verkaufsverpackung / retail packaging
Siegel:	unverletzt/intact	Temp.:	RT

ASU L 40.00-3 (2003-12) VA151 Untersuchung von Honig - Bestimmung des Prolingehaltes von Honig, mod.^

Parameter	Einheit	Ergebnis
Prolin *	mg/kg	412

Akkreditierte Methode

* obligat, falls der Säuregrad kleiner als 17 mmol/kg

^ miniaturisierte Durchführung in WellPlate

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 15 % (Erweiterungsfaktor k=2,58; Vertrauensintervall 99 %) ohne Berücksichtigung der Probenahme.

Beurteilung:

Der ermittelte Prolingehalt liegt im Normalbereich für natürlichen Honig (≥ 180 mg/kg).

Quality Services International GmbH

Version 0





 Markus Krieger
 Prüfleiter
 Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

Die durchgeführte Analytik dient als Entscheidungsgrundlage zur Marktverwendung des Produktes.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die dieser Prüfung zugrundeliegenden Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung. Angaben zu den Methoden und deren Messunsicherheiten stehen auf Anfrage zur Verfügung. Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist jedoch ausdrücklich erlaubt. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Prüfbericht Nr.: 210-670742 Version 0

Seite: 5 von 5