

# 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.
<b>Wassergehalt</b> allgemein Heidehonig (Calluna)	<b>17,2 %</b>	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>Hydroxymethylfurfural (HMF)</b>	<b>2,2 mg/kg</b>	max. <b>40 mg/kg</b> bzw. max. <b>15 mg/kg</b> bei natürlich enzymchwachen 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 enzymchwachen Honigen
<b>Invertase</b> (=Saccharase)	nicht ermittelt	Keine Anforderungen	Mindestaktivität <b>64,0 U/kg</b> (Einheiten nach Siegenthaler) (Ausnahme: natürlich enzym- schwache Honige)
<b>Diastase-Zahl</b> Nach Schade	<b>24,2 DZ</b>	mindestens <b>8</b> mindestens <b>3</b> bei natürlich enzymchwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus
<b>Honigsorte</b>	<b>Rapshonig aus Schleswig-Holstein (Losnummer L00482020)</b>		

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.

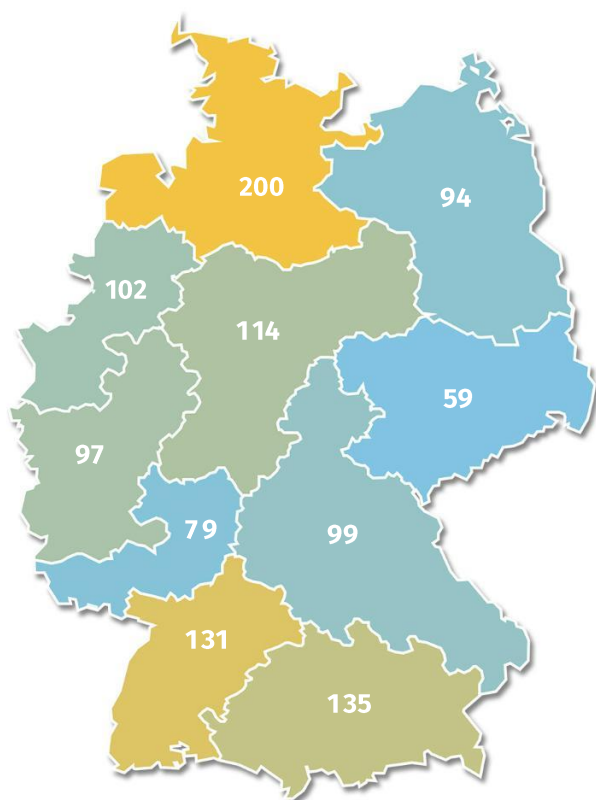
Des Weiteren liegen uns faire Honigpreise für unsere Produzenten am Herzen. Die Qualität der Honige ist ihr Geld wert und bewahrt ein traditionelles Handwerk, welches viel Wissen, körperliche Schwerstarbeit und persönliches Engagement erfordert. Ihre positive Kaufentscheidung kommt beim Erzeuger an.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



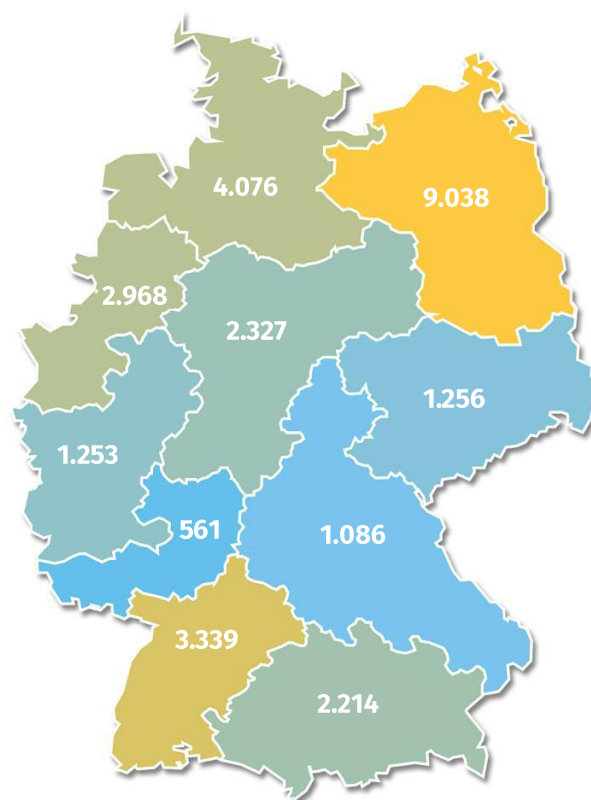
# Der Ursprung unserer Honige

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



QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Beesharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6  
21109 Hamburg

Datum: 27-Oct-2020

<b>Kunden-Nr.:</b>	<b>12773</b>	<b>Probe-Nr.:</b>	<b>281680</b>
Produkt:	Honig/Honey		
<b>Label: L00482020</b>			
Probeneingang:	23-Oct-2020	Beginn / Ende Untersuchung:	23-Oct-2020 / 27-Oct-2020
Art:	Deutschland Raps	Verpackung:	Kunststoff / plastic
Siegel:	ohne/without	Temp.:	RT

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

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Wassergehalt	ASU L40.00-2, 1992-12	%	17,2
HMF (Hydroxymethylfurfural)	ASU L 40.00-10/3, 2003-12mod.^	mg/kg	2,2
Diastase (Amylase)	ASU L 40.00-1, 2010-01 mod.^	DZ Schade	24,2
pH-Wert	ASU L 40.00-6, 1996-02		3,9
Säuregrad*	ASU L 40.00-6, 1996-02	meq/kg	13,5
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.

  
Jürgen Wehlitz  
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.: 210-619853 Version 0

Seite: 2 von 2