

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)	17,8 %	max. 20,0 % (DIN/AOAC) max. 23,0 % (DIN/AOAC)	max. 18,0 % (DIN/AOAC) max. 21,4 % (DIN/AOAC)
Hydroxymethylfurfural (HMF)	9,8 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)	115,1 U/kg	Keine Anforderungen	Mindestaktivität 64,0 U/kg (Einheiten nach Siegenthaler) (Ausnahme: natürlich enzym- schwache Honige)
Diastase-Zahl Nach Schade	26,4 DZ	mindestens 8 mindestens 3 bei natürlich enzymchwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus
Honigsorte	Rapshonig aus Schleswig-Holstein (Losnummer L00432019)		

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.

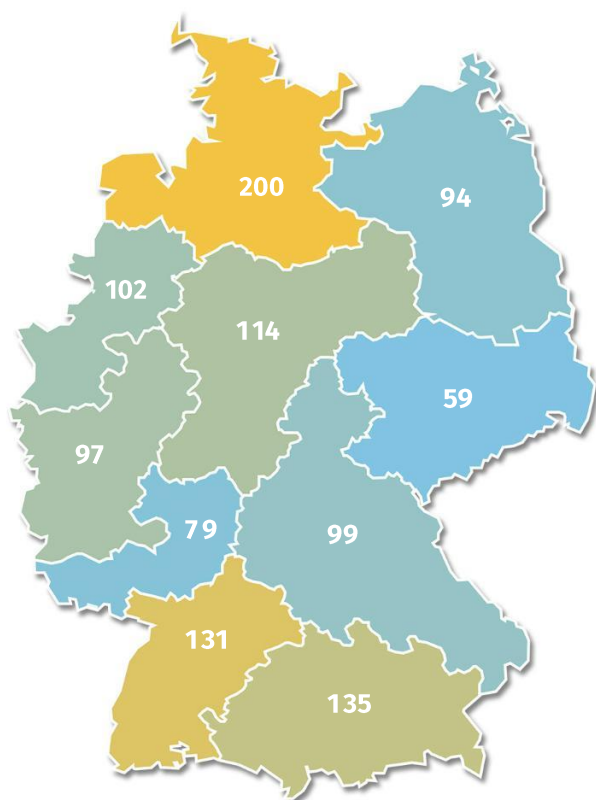
Des Weiteren liegen uns faire Honigpreise für unsere Produzenten am Herzen. Die Qualität der Honige ist ihr Geld wert und bewahrt ein traditionelles Handwerk, welches viel Wissen, körperliche Schwerstarbeit und persönliches Engagement erfordert. Ihre positive Kaufentscheidung kommt beim Erzeuger an.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



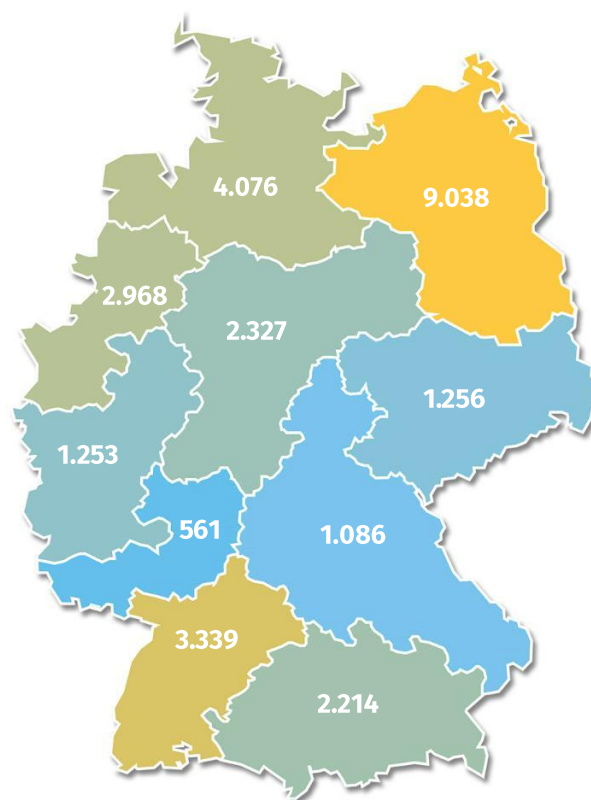
Der Ursprung unserer Honige

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 12998712001

FoodQS GmbH, Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn

Seite 1 vom 2 zu Prüfbericht 12998712001

BEEsharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6
21109 Hamburg

13.10.2020

Probenummer 12998712
Probecode Kunde L00432019
Produktgruppe Honig
Probe Schraubglas mit Siegel
Beschreibung L00432019

Auftrag 169886
Eingangsdatum 12.10.2020
Probeneingang per Post
Probenahme durch Kunde
Menge 496 g (brutto)
Eingangstemperatur Raumtemperatur

106 Handelsanalyse 2 von Honig

DIN 10751-3 2002-02 HMF mittels LC (akkreditiert)

Modifikation: Probenvorbereitung

Untersuchung 12.10.2020 - 13.10.2020

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
5-Hydroxymethylfurfural (HMF) (10001)	1,0 mg/kg	9,8 mg/kg

n.b. = nicht bestimmbar

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse entspricht die Probe den gesetzlichen Bestimmungen der aktuellen Fassung der Honigverordnung (HonigV) für Speisehonig, sowie den aktuellen Bestimmungen des D.I.B. (Deutscher Imkerbund)

Fluitest AMYL 2015-01 Diastaseaktivität, enzymatisch (akkreditiert)

Fluitest AMYL CNPG3, Analyticon, Art. L 11439

Untersuchung 12.10.2020

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Diastase (10101)	1,0 DZ	26,4 DZ

n.b. = nicht bestimmbar

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse entspricht die Probe den gesetzlichen Bestimmungen der aktuellen Fassung der Honigverordnung (HonigV) für Speisehonig.

DIN 10759-1 2016-12 Invertaseaktivität, enzymatisch (akkreditiert)

Modifikation: Probenvorbereitung

Untersuchung 12.10.2020

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Invertase (10301)	1,0 U/kg	115,1 U/kg

n.b. = nicht bestimmbar

Bewertung:

Die Invertaseaktivität ist in der aktuellen Fassung der Honigverordnung (HonigV) nicht geregelt. Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung entspricht die Probe den aktuellen Bestimmungen des D.I.B. (deutscher Imkerbund)

106 Handelsanalyse 2 von Honig (Fortsetzung)**DIN 10752-1 1992-05 Wasser refraktometrisch (akkreditiert)****Modifikation: Direktmessung**

Untersuchung 12.10.2020

Analyt	Bestimmungsgrenze	Ergebnis
Wasser (10401)	1,0 %	17,8 %

n.b. = nicht bestimmbar

Wassergehalt gemessen bei 20°C

Bewertung:

Im Rahmen der durchgeführten Analyse entspricht die Probe den gesetzlichen Bestimmungen der aktuellen Fassung der Honigverordnung (HonigV) für Speisehonig, sowie den aktuellen Bestimmungen des D.I.B. (Deutscher Imkerbund)

Das Ergebnis bezieht sich ausschließlich auf die dieser Untersuchung zugrundeliegenden Probe.

Der Prüfbericht darf ohne schriftliche Zustimmung des Laboratoriums nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Jürgen Hauck

staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

