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)	19,5 %	max. 20,0 % (DIN/AOAC) max. 23,0 % (DIN/AOAC)	max. 18,0 % (DIN/AOAC) max. 21,4 % (DIN/AOAC)	
Hydroxymethylfurfural (HMF)	4,1 mg/kg	max. 40 mg/kg bzw. max. 15 mg/kg bei natürlich enzymschwachen Honigen max. 80 mg/kg bei Honig aus Regionen mit tropischem Klima	max. 15 mg/kg bzw. max. 5 mg/kg bei natürlich enzymschwachen Honigen	
Invertase (=Saccharase)	nicht ermittelt	Keine Anforderungen	Mindestaktivität 64,0 U/kg (Einheiten nach Siegenthaler) (Ausnahme: natürlich enzym- schwache Honige)	
Diastase-Zahl Nach Schade	nicht ermittelt	mindestens 8 mindestens 3 bei natürlich enzymschwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus	
Honigsorte	Stadthonig aus Hamburg (Losnummer D2018-896)			

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.



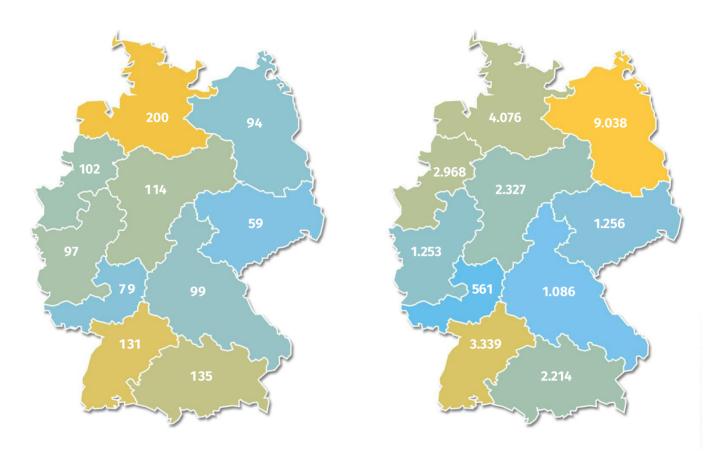


Der Ursprung unserer Honige

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

Berlin, 05.10.2018

Probennummer: 18/102902

BEEsharing P.A.L.S. GmbH Auftraggeber:

> Jaffestraße 6 21109 Hamburg

Eingangsdatum: 25.09.2018

Probenbezeichnung: Stadt Honig aus Hamburg

Honig aus der Metropolregion Hamburg

Beesharing Lieferant: **EAN-Code:** 4260594380025

Mindestens haltbar bis: 30.09.2020 MHD:

D2018-896 Loskennzeichnung:

Menge:

Füllmenge: 300 g Inhalt:

BEESharing P.A.L.S. GmbH Hersteller:

DE-21109

Jaffestraße 6, Hamburg

Glas mit Schraubdeckel und Etikett Verpackung:

durch Auftraggeber, Probeneingang per Zustelldienst Probenahme:

+ 18,1 ℃ Eingangstemperatur: + 22 ± 3 ℃ Lagertemperatur:

Untersuchungsbeginn: 26.09.2018 Untersuchungsende: 04.10.2018

Prüfauftrag: Untersuchung gemäß Auftrag vom 24.09.2018

Sensorik (PV-AC-E-055); 2017-06

Aussehen: arttypisch, gleichmäßiger, opaker Honig, an Oberfläche weiß auskristallisiert

Farbe: arttypisch, goldgelb Konsistenz: arttypisch, viskos

Geruch: arttypisch, honigaromatisch

Geschmack: arttypisch, honigaromatisch, sehr süß

Geschäftsführer: Abgar Barseyten Ust-IdNr. DE136585022











Chemisch - physikalische Untersuchungen

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Verpackungszustand	in Ordnung				
Gesamtinhalt	300,2	300 {S}	g		PV-AC-010; 2015-08
Wassergehalt	19,5	max. 20 {G}	g/100g		PV-AC-E-069; 2010-10
HMF-Gehalt *F	4,1	max. 40 {G}	mg/kg		VA162

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

BG = Bestimmungsgrenze

An der Industriebahn 5 F +49 30 20 60 38 190 IBAN: DE52 2012 0000 0065 9330 04 AG Berlin-Charlottenburg HRB: 32639 IBAN: DAKKS BIC: BEGODEHH

Geschäftsführer: Abgar Barseyten Ust-IdNr. DE136585022



Parameter aus dem nicht akkreditierten Bereich, Fremdvergabe an ein kompetentes Prüflaboratorium









Pollenanalyse (in Anl. DIN 10760);

Leitpollen 1: 76 Brassice napus (Raps)

Leitpollen 2: keine Begleitpollen 1: keine Begleitpollen 2: keine Begleitpollen 3: keine

Einzelpollen 1: 06 Pirus/Prunus (Obst) Einzelpollen 2: 05 Rubus (Himbeer)-Type

03 Tilia (Linden) unterrepräsentiert; 02 salix sp. (Weiden) Einzelpollen 3:

identifizierte Pollentypen Cyanus (Kornblumen) - Type;

Trifolium pratense (Rotklee);

Castanea sativa (Edelkastanie) überrepräsentiert:

Salix sp. (Weiden); Phacelia (Büschelschön); Trifolium repens (Weißklee);

Hippocastanaceae (Roßkastaniengewächse);

Filipendula (Mädesüß) (P); Vicia (Wicken) -Type;

Lotus sp. (Hornklee) überrepräsentiert;

Cornus spec. (Hartriegel); Serratula (Distel)-Type;

Robinia pseudoacacia (Falsche Akazie) unterrepräsentiert;

Acer spec. (Ahorn);

Helianthus annuus (Sonnenblume);

Frangula alnus (Faulbaum);

Philadelphus (Sommerjasmin)-Type überrepräsentiert;

Papaver (Mohn)-Type (P);

Chenopodium (Gänsefuß)-Type (P);

Restpollen

Honigtau-Bestandteile,

Pilzsporen:

mittlere Menge

Honigtau-Bestandteile,

Wachswolle:

keine

Honigtau-Bestandteile,

Wachsfäden:

keine

Hefegehalt, geschätzt: mittel

Stärkekörner. gering (=<10%) Andere feste honigtypisch

Bestandteile:

Blüten Honigart: Botanische Herkunft: Blüten

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 Blüten/Blossom

Aufgrund der durchgeführten Untersuchung ist eine Bezeichnung als Blüten/Blossom

-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.

Geschäftsführer: Abgar Barseyten Ust-IdNr. DE136585022











Untersuchung auf Pestizide nach der Combi-Methode

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Pestizide nach LC-MS/MS-Screening (1)					PV-SA-085 (LC); 2018-06
Amitraz Metabolit DMPF	<bg< td=""><td></td><td>mg/kg</td><td>0,010</td><td></td></bg<>		mg/kg	0,010	
Amitraz (Amitraz einschließlich seiner Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilin-Gruppe enthalten, ausgedrückt als Amitraz)	<bg< td=""><td>2,00 {HG}</td><td>mg/kg</td><td>0,010</td><td></td></bg<>	2,00 {HG}	mg/kg	0,010	
Azoxystrobin	<bg< td=""><td>0,05 {HG}</td><td>mg/kg</td><td>0,010</td><td></td></bg<>	0,05 {HG}	mg/kg	0,010	
Carbendazim	<bg< td=""><td></td><td>mg/kg</td><td>0,010</td><td></td></bg<>		mg/kg	0,010	
Carbendazim und Benomyl (Summe aus Benomyl und Carbendazim, ausgedrückt als Carbendazim)	<bg< td=""><td>1,00 {HG}</td><td>mg/kg</td><td>0,010</td><td></td></bg<>	1,00 {HG}	mg/kg	0,010	
Thiacloprid	0,017	0,20 {HG}	mg/kg	0,010	

GGGrenzwert, {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 27.07.2018 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:	26.09.2018				
osmophile Hefen	3,0 x 10 ¹		KbE/g		PV-MB-034; 2010-01
Schimmelpilze	< 1,0 x 10 ¹		KbE/g		PV-MB-050; 2005-09

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

BG = Bestimmungsgrenze



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.

Damit entspricht die Kennzeichnung der vorliegenden Probe nicht in vollem Umfang den gültigen gesetzlichen Bestimmungen.

Es ist darauf hinzuweisen, dass behördliche Beanstandungen aufgrund des Kennzeichnungsmangels nicht auszuschließen sind.

Es wird empfohlen die Anforderung zur Schriftgröße bei Neudruck des Verpackungsmaterials zu berücksichtigen.

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

Wir empfehlen, das Produkt auf FoodStarter zu veröffentlichen.

Sophie Sadenwater

wiss. Mitarbeiterin Abt. Chemisch-physikalische Analytik

- [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: 18/102902



Seite 6 von 6 zum Prüfbericht Nr.: 18/102902

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

