# **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)	16,7 %	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)
Hydroxymethylfurfural (HMF)	9,9 mg/kg	max. <b>40 mg/kg</b> bzw. max. <b>15 mg/kg</b> bei natürlich enzymschwachen 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 enzymschwachen Honigen
Invertase (=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	36,0 DZ	mindestens <b>8</b> mindestens <b>3</b> bei natürlich enzymschwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus
Honigsorte	Stadthonig aus Hamburg (Losnummer L00522020)		

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.



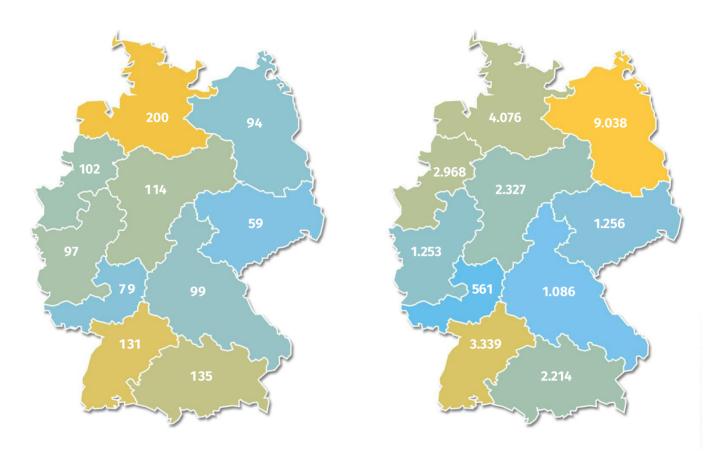


# Der Ursprung unserer Honige

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\*:



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







Datum: 14-Jan-2021

### Prüfbericht Nr. 210-657064

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen Beesharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6 21109 Hamburg

Kunden-Nr.: 12773 Probe-Nr.: 297284

Produkt: Honig/Honey

Label: Stadthonig aus Hamburg, L00522020, 330g, MHD: 01.12.2022

Probeneingang: 07-Jan-2021 Beginn / Ende Untersuchung: 07-Jan-2021 / 08-Jan-2021

Art: Deutschland 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	%	16,7
HMF (Hydroxymethylfurfural)	ASU L 40.00-10/3,	mg/kg	9,9
	2003-12mod.^		
Diastase (Amylase)	ASU L 40.00-1, 2010-01	DZ	36,0
	mod.^^	Schade	
pH-Wert	ASU L 40.00-6, 1996-02		4,1
Säuregrad*	ASU L 40.00-6, 1996-02	meq/kg	17,6
Übereinstimmung mit deutscher			Speisehonig/table honey
Honigverordnung			

Akkreditierte Methode

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.

Prüfbericht Nr.: 210-657064 Version 0



Seite: 1 von 5

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

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



Quality Services International GmbH

Version 0

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.





Datum: 14-Jan-2021

## Prüfbericht Nr. 210-657065

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen Beesharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6 21109 Hamburg

Kunden-Nr.: 12773 Probe-Nr.: 297284

Produkt: Honig/Honey

Label: Stadthonig aus Hamburg, L00522020, 330g, MHD: 01.12.2022

Probeneingang: 07-Jan-2021 Beginn / Ende Untersuchung: 07-Jan-2021 / 14-Jan-2021

Art: Deutschland 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,	mS/cm	0,43	
2003-12, mod^)			
rel. Pollenhäufigkeit (ASU L 40.00-11,			
2003-12, mod.^^)			
Leitpollen 1	%	78 Brassica napus (Raps, Rape)	
Leitpollen 2	%	keine/none	
Begleitpollen 1	%	keine/none	
Begleitpollen 2	%	keine/none	
Begleitpollen 3	%	keine/none	
Einzelpollen 1	%	10 Phacelia (Büschelschön)	
Einzelpollen 2	%	03 Pirus/Prunus (Obst, Fruit Blossom)	
Einzelpollen 3	%	02 Salix sp. (Weiden, Willow)	

Prüfbericht Nr.: 210-657065 Version 0

Quality Services International GmbH Flughafendamm 9a D-28199 Bremen Tel. +49 421 596607-0 e-mail: info@qsi-q3.de AGB siehe Homepage www.qsi-q3.de Amtsgericht Bremen HRB 18842 Geschäftsführer: Dr. Cord C. Lüllmann Berenberg Bank IBAN: DE32 2012 0000 0065 9320 06 BIC: BEGO DE HH USt-ID: DE 202142221



Seite: 3 von 5



TTP - (I.S. I.S.)
Tilia (Linden) u.r.
Polygonum bistorta (Wiesenknöterich, Bistort) (P),
Caryophyllaceae (Nelken)
Acer spec. (Ahorn, Maple)
Aesculus (Roßkastanie, Horse-Chestnut)
Achillea (Schafgarben, Yarrow) - Type
Asparagus (Spargel)
Calluna vulgaris (Besenheide, Ling Heather)
Castanea sativa (Edelkastanie, Chestnut) ü.r.
Cornus spec. (Hartriegel, Dogwood)
Filipendula (Mädesüß, Meadow Sweet) (P)
Pinus (Kiefer, Pine) -Type (P)
Plantaginaceae (Wegerichgewächse, Plantain) (P)
Poaceae (Süßgräser, Grasses) (P)
Quercus (Eiche, Oak) (P)
Robinia pseudoacacia (Falsche Akazie, False
Acacia) u.r.
Rubus (Himbeer, Raspberry)-Type
Taraxacum (Löwenzahn, Dandelion) -Type u.r.
Trifolium repens (Weißklee, White Clover)
Vicia (Wicken, Vetch) -Type
Zea mays (Mais, Maize) (P)
Fragaria (Erdbeer, Strawberry) -Type
Lavandula spec. (Lavendel, Lavender) u.r.
Restpollen
mittl.Menge/medium
keine/none
keine/none
gering/low
gering/low (=<10%)
honigtypisch/honey-specific
Blüten/Blossom
Bluten/Biossom
Blüten/Blossom
Deutschland möglich/Germany possible
trachttypisch / source-specific
<u> </u>
trachttypisch/source-specific
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
trachttypisch/source-specific
*
kristallin/crystallized

Prüfbericht Nr.: 210-657065 Version 0



Tel. +49 421 596607-0 e-mail: info@qsi-q3.de AGB siehe Homepage www.qsi-q3.de Amtsgericht Bremen HRB 18842 Geschäftsführer: Dr. Cord C. Lüllmann Berenberg Bank IBAN: DE32 2012 0000 0065 9320 06 BIC: BEGO DE HH USt-ID: DE 202142221





#### Akkreditierte Methode

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

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

^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 Blüten/Blossom -Honig gemäß § 3 (3) 1. der aktuellen deutschen Honigverordnung zulässig.

Aufgrund des vorliegenden Pollenspektrums ist die Herkunftsangabe Deutschland möglich/Germany possible basierend auf dem aktuellen Kenntnissstand 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.

