

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)	17,0 %	max. 20,0 % (DIN/AOAC) max. 23,0 % (DIN/AOAC)	max. 18,0 % (DIN/AOAC) max. 21,4 % (DIN/AOAC)
Hydroxymethylfurfural (HMF)	12,3 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 gemessen	Keine Anforderungen	Mindestaktivität 64,0 U/kg (Einheiten nach Siegenthaler) (Ausnahme: natürlich enzym- schwache Honige)
Diastase-Zahl Nach Schade	24,3 DZ	mindestens 8 mindestens 3 bei natürlich enzymchwachen Honigen	keine Festlegung über die nebenstehenden Forderungen hinaus
Honigsorte	Rapshonig aus Deutschland (Losnummer L00282019)		

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.

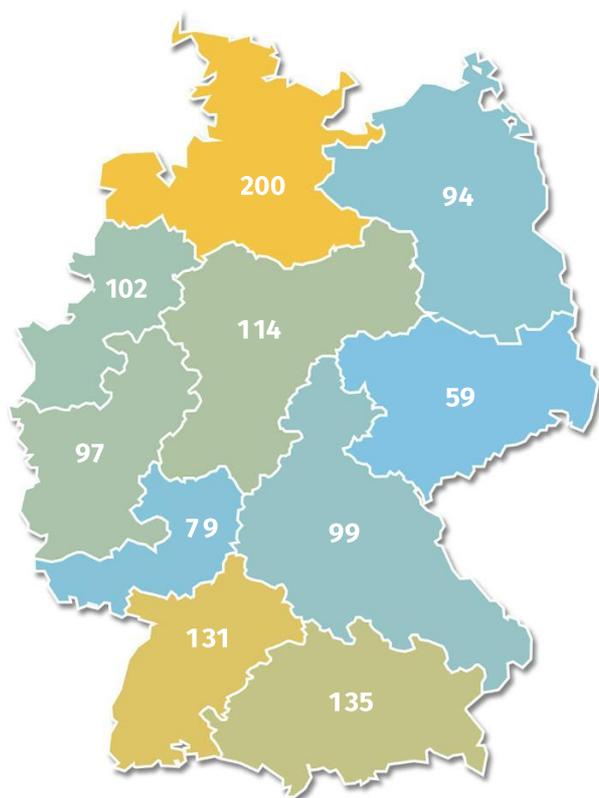
Des Weiteren liegen uns faire Honigpreise für unsere Produzenten am Herzen. Die Qualität der Honige ist ihr Geld wert und bewahrt ein traditionelles Handwerk, welches viel Wissen, körperliche Schwerstarbeit und persönliches Engagement erfordert. Ihre positive Kaufentscheidung kommt beim Erzeuger an.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



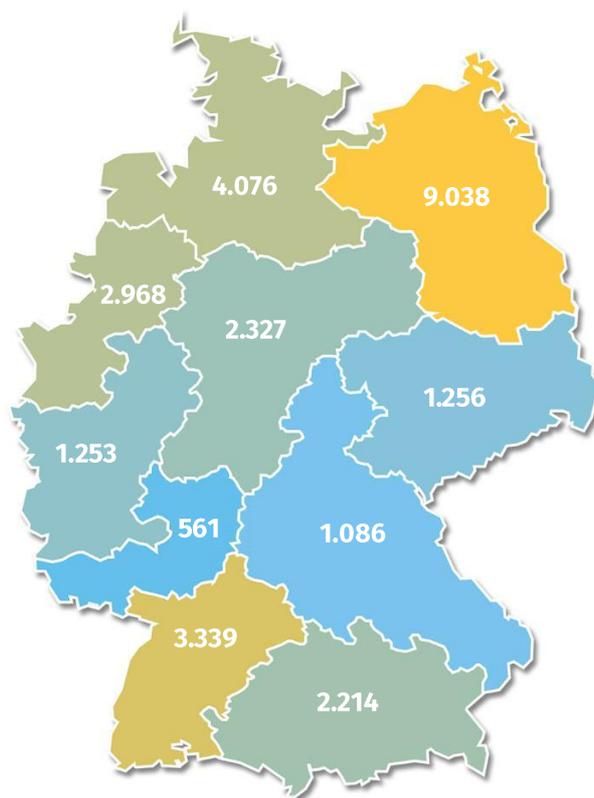
Der Ursprung unserer Honige

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. 210-909298

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Beesharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6
21109 Hamburg

Datum: 20-Apr-2022

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	393326
Produkt:	Honig/Honey		
Label: L00282019, Rapshonig aus Deutschland, 330g, MHD: 31.12.2021			
Probeneingang:	14-Apr-2022	Beginn / Ende Untersuchung:	14-Apr-2022 / 20-Apr-2022
Art/Herkunft:	Deutschland Raps	Verpackung:	Orig. Verkaufsverpackung / retail packaging
Siegel:	unverletzt/intact	Temp.:	

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

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Wassergehalt	ASU L40.00-2/1, 2019-07	%	17,0
HMF (Hydroxymethylfurfural)	ASU L 40.00-10/1, 2021-11	mg/kg	12,3
Diastase (Amylase)	ASU L 40.00-1, 2019-07 mod. [^]	DZ Schade	24,3
pH-Wert	ASU L 40.00-6, 2011-06		4,3
Säuregrad*	ASU L 40.00-6, 2011-06	meq/kg	11,0
Übereinstimmung mit deutscher Honigverordnung			Honig/honey

Akkreditierte Methode

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

[^]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 Probenahme.

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 Honig/honey.



Isabel Tipke

Isabel Tipke
Prüfleiterin

Staatl. geprüfter Lebensmittelchemikerin

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.: 210-909298 Version 0

Seite: 2 von 2

Prüfbericht 12736313002

FoodQS GmbH, Mühlsteig 15, 90579 Langenzenn

Seite 1 von 2 zu Prüfbericht 12736313002

BEEsharing P.A.L.S. GmbH

Jaffestr. 6
21109 Hamburg

17.09.2019

Probenummer	12736313	Auftrag	158599
Probecode Kunde	BS Rapshonig L00282019	Eingangsdatum	13.09.2019
Produktgruppe	Honig	Probeneingang	per Post
Probe	Originalverpackung mit Siegel	Probenahme	durch Kunde
Beschreibung	BS Rapshonig L00282019 MHD:31.12.2021	Menge	488 g (brutto)
		Eingangstemperatur	Raumtemperatur

204 Sortenbestimmung 5 Raps/Akazie: Lf/pH, Pollen, F/G, Farbe, Sensorik

PV10201-01-FQS Farbe colourimetrisch (Hanna) (akkreditiert)

(Hausverfahren)

Untersuchung 13.09.2019

Analyt	Bestimmungsgrenze	Wert
Farbe (10201)	1 mm	32 mm

n.b. = nicht bestimmbar

<9mm: water white, 9-17mm: extra white, 18-34mm: white, 35-50mm: extra light amber, 51-85mm: light amber, 86-114mm: amber, >114mm: dark amber

PV10501-01-FQS Leitfähigkeit/ pH-Wert potentiometrisch (akkreditiert)

LF: DIN 10753 (2000-12), modif.; pH: Hausverfahren

Untersuchung 13.09.2019

Analyt	Bestimmungsgrenze	Wert
Leitfähigkeit (10501)	0,00 mS/cm	0,21 mS/cm
pH-Wert (10502)	1,00	4,02

n.b. = nicht bestimmbar

Honigtauhonig: LF mindestens 0,8mS/cm

PV11001-02-FQS Zuckerspektrum mittels LC (akkreditiert)

DIN 10758 (Mai 1997), modifiziert

Untersuchung 13.09.2019 - 16.09.2019

Analyt	Bestimmungsgrenze	Wert
F/G-Verhältnis (11000)	0,10	0,95
Fructose (11002)	1,0 %	38,2 %
Glucose (11003)	1,0 %	40,1 %
Maltose (11005)	1,0 %	n.b.
Melezitose (11006)	1,0 %	n.b.
Saccharose (11004)	1,0 %	n.b.

n.b. = nicht bestimmbar

204 Sortenbestimmung 5 Raps/Akazie: Lf/pH, Pollen, F/G, Farbe, Sensorik (Fortsetzung)**PV11601-01-FQS Pollen mikroskopisch (akkreditiert)****DIN 10760 (Mai 2002)**

Untersuchung 13.09.2019 - 16.09.2019

Pollen	nektarlos	Menge
Raps-Type (Brassica-Type/Brassicaceae)		94,3 %
Rest		5,7 %

identifizierte Einzelpollen

Ahorngewächse (Aceraceae/Aceraceae)	
Korbblütler (Asteraceae/Asteraceae)	
Birke (Betula/Betulaceae)	X
Roskastaniengew. (Hippocastanaceae/Hippocastanaceae)	
Kernobst (Pirus-Type/Rosaceae)	
Rosengew. (Rosaceae/Rosaceae)	
Weidengew. (Salicaceae/Salicaceae)	
unident. Pollen	

PV11901-01-FQS Sensorik organoleptisch**(Hausverfahren)**

Untersuchung 13.09.2019 - 16.09.2019

Analyt	Bestimmungsgrenze	Wert
Sensorik (11901)	-	entspricht

n.b. = nicht bestimmbar

entspricht: sortenspezifisch bzw. keine sensorische Abweichung

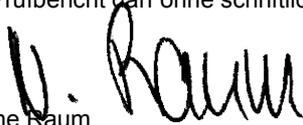
entspricht nicht: nicht sortenspezifisch bzw. sensorische Abweichungen feststellbar

Beurteilung

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

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

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



Nadine Raum
Bereichsleitung