



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor  
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen Neuendorf

- bitte auswählen -  
Andreas von Brechan  
Eva-Vluyn-Str. 57a,  
47906 Kempen

# Prüfbefund für Honig



## Analysen-Nr.: 00125-2025

Probeneingang: 18.06.2025  
Auftragsnr.: K6BF1752  
Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I  
Verpackung:  
Kennzeichnung:  
Angegebene Sorte: Wald- und Blütenhonig  
Mindesthaltbarkeitsdatum:  
Ursprungsland:  
Verschlussicherung:



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

<b>Sauberkeit</b>	ohne Beanstandungen
<b>Farbe</b>	braun
<b>Konsistenz</b>	flüssig
<b>Geruch</b>	honigtypisch,
<b>Geschmack</b>	honigtypisch,

## Chemisch-Physikalische Analyse

Analyse	Methode[Einheit]	Ergebnis	<b>Zuckerspektrum</b> DIN 10758 o. FTIR [g/100g]	
<b>Wassergehalt</b>	DIN 10752 o. FTIR [%]; max. 18 <sup>1</sup>	17,2	<b>Fructose</b>	39
<b>Invertaseaktivität</b>	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	306,9	<b>Glucose</b>	32
<b>Diastasezahl</b>	Phadebas [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose</b> <sup>2</sup>	max. 5 <sup>3</sup> 1,3
<b>El. Leitfähigkeit</b>	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,81	<b>Fructose/Glucose</b>	1,22
<b>HMF-Gehalt</b>	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>		<b>Weitere Zucker:</b>	Turanose
<b>Freie Säure</b>	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	24		Maltose
<b>Sonst. Analysen</b>				Isomaltose
<b>Thixotropie</b>	k.A.			Trehalose
				Erlose

<sup>1</sup> nach D.I.B.; <sup>2</sup> nach HVO; <sup>3</sup> Abweichung bei enzymschwachen Honigen möglich; HMF = Hydroxymethylfurfural; k.A. keine Angabe, nicht untersucht

## Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 509

<b>Pollen nektarliefernder Pflanzen</b>	509; siehe Anlage
<b>Anz. Pollen nektarloser Pflanzen</b>	0; siehe Anlage
<b>Auslandspollen<sup>1</sup></b>	0
<b>Honigtauelemente</b>	
<b>Sonstige Sedimentbestandteile</b>	kristalline Masse (mittel)

<sup>1</sup> nicht der geografischen Herkunft entsprechend

### Empfohlene Sortenbezeichnung

Frühtracht

### Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen sowie auch einem Anteil Honigtautracht.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Frühtracht".

Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten sowie Konsistenz und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

### Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: Ja

Den DIB-Qualitätsrichtlinien: Ja

03.07.2025

Datum

*i.A. E. Stöckel*

Unterschrift (Dr. Norman Tanner)



# Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00125-2025

## Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Myosotis (Vergissmeinnicht)	42,4%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	27,1%
Salix (Weiden)	12,0%
Aesculus (Roskastanien)	9,0%
Verbascum (Königskerzen)	4,7%
Hydrangea (Hortensien)	1,8%
Brassica napus (Raps)	1,4%
Cornus (Hartriegel)	
Rhamnus frangula (Echter Faulbaum)	
Taraxacum (Löwenzahn)	
Phacelia (Büschelschön)	
Heracleum (Bärenklau)	
Robinia pseudoacacia (Scheinakazien)	
Senecio (Greiskräuter)	
Rubus (Brombeere/Himbeere)	
Acer (Ahorne)	
Ilex (Stechpalmen)	
Raphanus (Rettiche)	
Tilia (Linden)	
Spiraea (Spiersträucher)	

## Pollen nektarloser Pflanzen:

## Auslandspollen: