



FZ Bienen - Postfach 1631 - 56706 Mayen

Herrn
Martin Lückemeier
Hanseller Straße 5
48268 Greven

Ihr Ansprechpartner: Dr. Saskia Wöhl
Tel: 02651-9605-22
Fax: 06747/9523-680
eMail: Saskia.Woehl@dlr.rlp.de

Mayen, den: 18.06.2020

Prüfbericht für Honig, Proben-Nr.: 2020 / 118

Angaben zur Probe

Probennahme:	Auftraggeber	
Probeneingang:	08.06.2020	Probe i.O.: Yes
Verpackung/Menge:	Neutralglas	
Ihre Kennzeichnung/Charge:	BeeLoved Honig aus deinem Garten	
Art der Prüfung:	Teilanalyse	
Mindesthaltbarkeit:	31.12.2022	
Beginn/Ende der Untersuchung:	08.06.2020 / 16.06.2020	

Charakteristik des Honigs (x)

Farbe:	hellbeige
Konsistenz:	sämig
Sauberkeit:	ohne Beanstandung
Geruch/Geschmack:	mild / honigtypisch

Chemisch-physikalische Analyse

Wassergehalt in % (AOAC):	17,3	DIN 10752-1:2018-09
elektr. Leitfähigkeit in mS/cm:	nicht analysiert	DIN 10753:2000-12
Invertase in U/kg (Sieg.):	247,9	DIN 10759:2016-12
HMF in ppm (Winkler) (x)	nicht analysiert	DIN 10751-1:2010-08
Sediment (x):		
Prolin in ppm (Ough) (x):	nicht analysiert	
Fruktose/Glukose (Enzym-Test) (x):	nicht analysiert	
Thixotropie (Louveau) (x):	<input type="checkbox"/>	
sonstige Analysen (x):		

(x) = nicht akkreditiert

Mikroskopische Untersuchung DIN 10760 (x)

Pollen

Pollenzahl:

Honigtauelemente

Pilze:

Algen:

Sporen:

kristalline Masse:

Sonstige Sedimentbestandteile

Beurteilung (x)

Sortenempfehlung: entfällt

Der Honig ist in seine Aufmachung, Sauberkeit und Aroma einwandfrei. Bei der Konsistenz wirkt der Honig überrührt.

Die untersuchten chemisch- physikalischen Parameter deuten auf eine ausreichende Honigreife und schonende Honigbearbeitung hin.

In den untersuchten Kriterien entspricht der Honig der Honigverordnung.

Der Prüfbericht darf nur vollständig vervielfältigt werden. Das Prüfergebnis bezieht sich ausschließlich auf die dieser Untersuchung zugrunde liegenden Proben.

Der Bericht entspricht den Anforderungen der DIN EN ISO 17025: 2005.

i.A.



Dr. Saskia Wöhl
Prüfleiterin