

LIB • Friedrich-Engels-Str. 32 • D-16540 Hohen Neuendorf

Herrn  
Ronny Mohr  
Trebestr. 8  
99438 Bad Berka

**Analysen-Nr.: 0292-2018**

Probeneingang: 13.07.2018  
 Auftragsnr.:  
 Prüfungsart: Vollanalyse  
 Verpackung: kleines Neutralglas  
 Kennzeichnung: Wilhelmsburg  
 Angegebene Sorte:  
 Mindesthaltbarkeitsdatum:  
 Ursprungsland:

**Sinnenprüfung**

<b>Sauberkeit</b>	Wachsteilchen	<b>Geruch</b>	honigtypisch
<b>Farbe</b>	goldbraun	<b>Geschmack</b>	honigtypisch
<b>Konsistenz</b>	flüssig		

**Chemisch-physikalische Analyse**

Analyse	Methode [Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum	DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
<b>Wassergehalt</b>	DIN 10752 [%]; max. 18 <sup>1</sup>	16,3	<b>Fructose</b>	34,78
<b>Invertaseaktivität</b>	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	122,0	<b>Glucose</b>	33,01
<b>Diastasezahl</b>	Phadebas [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose</b>	max. 5 <sup>3</sup> 3,10
<b>El. Leitfähigkeit</b>	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,617	<b>Fructose/Glucose</b>	1,05
<b>HMF-Gehalt</b>	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>		<b>Weitere Zucker</b>	Turanose Maltose Trehalose Isomaltose Erlöse
<b>Freie Säure</b>	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	13		
<b>Sonst. Analysen</b>				
<b>Thixotropie</b>	k.A.			

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

**Pollenanalyse (DIN 10760)**

Ausgezählte Pollen: 517

<b>Pollen nektarliefernder Pflanzen<sup>1</sup></b>	Tilia (Linde) 54,9%, Brassica-Typ (Raps-Typ) 14,1%, Phacelia (Büschelschön) 10,8%, Prunus/Pyrus-Typ (Steinobst/Kernobst-Typ) 5,1%, Trifolium repens (Weißklee) 5,1%, Rubus-Typ (Himbeere-Typ) 3,9%
	und weitere siehe Anlage
<b>Anz. Pollen nektarloser Pflanzen</b>	7; siehe Anlage
<b>Auslandspollen<sup>2</sup></b>	0
<b>Honigtauelemente</b>	Sporen, Algen
<b>Sonstige Sedimentbestandteile</b>	Kristalldrüsen

<sup>1</sup>% der nektartief. Pfl., <sup>2</sup>nicht der geografischen Herkunft entsprechend

bitte wenden

## Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen. Der Lindenanteil überwiegt und bestimmt auch die sensorischen Eigenschaften des Honigs.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Lindenhonig".

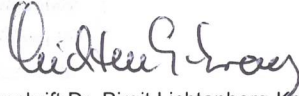
Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten und Konsistenz des Honigs einwandfrei.

### Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

- den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: ja
- den DIB-Qualitätsrichtlinien: ja

22.08.2018

Datum



Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

## Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 0292-2018

### Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Tilia (Linde)  
Brassica-Typ (Raps-Typ)  
Phacelia (Büschelschön)  
Prunus/Pyrus-Typ (Steinobst/Kernobst-Typ)  
Trifolium repens (Weißklee)  
Rubus-Typ (Himbeere-Typ)  
Anthriscus-Typ (Kerbel-Typ)  
Myosotis (Vergissmeinnicht)  
Castanea (Edelkastanie)  
Hydrangeaceae (Hortensiengew.)  
Fagopyrum (Buchweizen)  
Aceraceae (Ahornengew.)  
Fraxinus (Esche)  
Achillea-Typ (Schafgarbe-Typ)  
Parthenocissus (Wilder Wein)  
Ranunculus-Typ (Hahnenfuß-Typ)  
Genista-Typ (Ginster-Typ)  
Galium (Labkraut)  
Raphanus-Typ (Rettich-Typ)  
Rhamnus (Faulbaum)  
Rhus (Essigbaum)  
Onobrychis (Espansette)

### Pollen nektarloser Pflanzen:

Gramineae (Süßgräser)  
Plantaginaceae (Wegerichgew.)  
Rumex (Ampfer)  
Hypericum (Johanniskraut)