



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor  
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen NeuendorfLars Spieckermann  
Dorfstraße 42  
17509 Katzow

# Prüfbefund für Honig



## Analysen-Nr.: 00676-2025

Probeneingang:	23.09.2025
Auftragsnr.:	K9F85251
Prüfungsart:	Paketpreis Vollanalyse I
Verpackung:	
Kennzeichnung:	Probe 2 Schleuderdatum 13.06.2025
Angegebene Sorte:	Frühtracht
Mindesthaltbarkeitsdatum:	
Ursprungsland:	Deutschland
Verschlussicherung:	



### Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

<b>Sauberkeit</b>	ohne Beanstandungen
<b>Farbe</b>	hellbeige
<b>Konsistenz</b>	feinkristallin, fließend
<b>Geruch</b>	honigtypisch,
<b>Geschmack</b>	honigtypisch,

### Chemisch-Physikalische Analyse

Analyse	Methode[Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum DIN 10758 o. FTIR [g/100g]	
<b>Wassergehalt</b>	DIN 10752 o. FTIR [%]; max. 18 <sup>1</sup>	17,6	<b>Fructose</b>	38,5
<b>Invertaseaktivität</b>	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	132,7	<b>Glucose</b>	38,8
<b>Diastasezahl</b>	Phadebas [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose<sup>2</sup></b>	max. 5 <sup>3</sup> 0,4
<b>El. Leitfähigkeit</b>	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,2	<b>Fructose/Glucose</b>	0,99
<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>	16		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 enzym schwachen Honigen möglich; HMF = Hydroxymethylfurfural; k.A. keine Angabe, nicht untersucht

**Pollenanalyse (DIN 10760)**

Ausgezählte Pollen: 521

<b>Pollen nektarliefernder Pflanzen</b>	521; siehe Anlage
<b>Anz. Pollen nektarloser Pflanzen</b>	0; siehe Anlage
<b>Auslandspollen<sup>1</sup></b>	0
<b>Honigtaugelemente</b>	
<b>Sonstige Sedimentbestandteile</b>	

<sup>1</sup> nicht der geografischen Herkunft entsprechend**Empfohlene Sortenbezeichnung**

Rapshonig

**Beurteilung**

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

Wir empfehlen die Bezeichnung "Rapshonig".

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

09.12.2025

Datum

i.A. E. Stöckel

Unterschrift (Dr. Norman Tanner)

**Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00676-2025****Pollen nektarliefernder Pflanzen:**

Brassica napus (Raps)	94,0%
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	3,8%
Salix (Weiden)	1,5%
Trifolium repens (Weißklee)	
Rubus (Brombeere/Himbeere)	
Phacelia (Büschelschön)	

**Pollen nektarloser Pflanzen:**

Plantago (Wegeriche)

**Auslandspollen:**

