



**Niedersächsisches Landesamt  
für Verbraucherschutz  
und Lebensmittelsicherheit**

**■ Institut für Bienenkunde Celle**

LAVES •  
Institut für Bienenkunde – Herzogin-Eleonore-Allee 5 – 29221 Celle

bearbeitet von: Katja von Kolson  
e-mail: katja.vonkolson@laves.niedersachsen.de  
Tel.: 05141-59387-32

Geschäftszeichen: 58.27-44123-KvK

ABCERT AG  
Gudrun Quarg  
Martinstraße 42 - 44  
73728 Esslingen

**Prüfbericht für Honig – Nr. CE 29.123.0268**

Die vorgenannten Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe wie erhalten. Detaillierte Informationen zu verwendeten Methoden und analytischen Kenndaten sowie dem Umfang der Untersuchungen können bei Bedarf vom Labor zur Verfügung gestellt werden. Der Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

<b>Eingang der Probe:</b>	25.05.23	<b>angegebene Herkunft<sup>1</sup>:</b>	Deutschland
<b>Verpackung:</b>	Neutralglas 350 g	<b>angegebene Sorte<sup>1</sup>:</b>	Sommerblütenhonig
<b>Kennzeichnung<sup>1</sup>:</b>	Probencode: 38139826, Probennahme: 14.04.2023	<b>Farbe:</b>	beige
<b>angegebenes MHD<sup>1</sup>:</b>	-	<b>Konsistenz:</b>	feinkristallin
<b>Auftrag<sup>1</sup>:</b>	4.1.2 Teilanalyse 2	<b>Geruch / Geschmack:</b>	honigtypisch, blumig, aromatisch, mittlere Intensität
<b>Prüfzeitraum:</b>	25.05.23 bis 02.06.23	<b>Sauberkeit:</b>	ohne Beanstandung

Analyse (Methode)	Einheit	Ergebnis
Wasser (DIN 10752-1, DIN 10752-2, 2018-09)	%	16,9
el. Leitfähigkeit (DIN10753 2021-06)	mS/cm	n.u.
Invertase (DIN10759-1 2016-12)	U/kg	155,9
Diastase (MAA-M-Diastase Vers.3 2018-01)	DZ (Schade)	n.u.
HMF (DIN10751-3 2018-09)	mg/kg	0,5
Zuckerspektrum (DIN 10758 1997-05: Berichtigung 1 2018-09)		n.u.
Fructose/Glucose (DIN 10758 1997-05: Berichtigung 1 2018-09)	Verhältnis	n.u.
Saccharose (DIN 10758 1997-05: Berichtigung 1 2018-09)	g/100 g	n.u.

**Pollenanalyse** (DIN10760 2002-05– Bestimmung der relativen Pollenhäufigkeit)  
Pollenverteilung Nektar liefernder Pflanzen (ausgezählte Pollen ):

n.u.

Pollen nektarloser Pflanzen: siehe Anlage P  
Auslandspollen (nicht der angegebenen geographischen Herkunft entsprechend):  
Honigtaugelemente:  
sonstige Sedimentbestandteile:

<sup>1</sup> lt. Information des Einsenders

n.n. = nicht nachweisbar

n.u. = nicht untersucht

**Beurteilung:**

Übereinstimmung mit der Honig-VO	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Übereinstimmung mit den Qualitätsanforderungen des D.I.B.	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>
Übereinstimmung mit den Bioland-Richtlinien	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>

Die chemisch-physikalischen Werte und die sensorischen Eigenschaften des vorliegenden Honigs sind einwandfrei. Der Honig zeichnet sich durch eine besonders hohe Enzymtätigkeit (Invertase) aus.

02.06.2023

*Martina Janke*  
i.A. Martina Janke  
(Laborleitung / Prüfleitung)

