

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Hockhonig Imkerei
Thomas Hock
Lettengasse 9
55278 Weinolsheim

Datum: 22-Aug-2019

Kunden-Nr.:	13505	Probe-Nr.:	195605
Produkt:	Honig/Honey		
Label:	ohne/without		
Probeneingang:	21-Aug-2019	Beginn / Ende Untersuchung:	21-Aug-2019 / 22-Aug-2019
Art:		Verpackung:	Glas 200 ml
Siegel:	ohne/without	Temp.:	RT

ASU L40.00-8/1 (2018-10) VA137 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität, Teil 1:Verfahren nach Siegenthaler, mod.^

Parameter	Einheit	Ergebnis
Saccharase (Invertase)	U/kg	75,9

Akkreditierte Methode

n.n. = unterhalb BG, theoretische Umrechnung Siegenthaler-Hadorn: $S/7,344732 = H$

^Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyze

VA161 (2019-07) Handelsanalyse: Wasser, HMF, Diastase, pH, Säuregrad, Honig-VO

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Wassergehalt	ASU L40.00-2, 1992-12	%	15,6
HMF (Hydroxymethylfurfural)	ASU L 40.00-10/3, 2003-12mod.^	mg/kg	2,8
Diastase (Amylase)	ASU L 40.00-1, 2010-01 mod.^	DZ Schade	30,4
pH-Wert	ASU L 40.00-6, 1996-02, mod^^		3,7
Säuregrad*	ASU L 40.00-6, 1996-02, mod^^	meq/kg	22,7
Übereinstimmung mit deutscher Honigverordnung			Speisehonig/table honey

Akkreditierte Methode

n.n. = unterhalb BG

* falls der Säuregrad < 17 (bzw. < 10 bei bestimmten Honigsorten) ist, wird automatisch Prolin gemessen.

^Einwaage, Klärung mit Carrez, HPLC-Bedingungen, ^^Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyser

^^Einwaage

Beurteilung:

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entsprechen die gemessenen Werte den Vorschriften der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 Anlage II, Abschn. II bzw. der Richtlinie 2001/110/EG vom 20. Dezember 2001 Annex II für Speisehonig/table honey.


Annika Hoffmann
Prüfleiterin
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin



Die durchgeführte Analytik dient als Entscheidungsgrundlage zur Marktverwendung des Produktes.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschliesslich auf die dieser Prüfung zugrundeliegenden Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung. Angaben zu den Methoden und deren Messunsicherheiten stehen auf Anfrage zur Verfügung. Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist jedoch ausdrücklich erlaubt.

Prüfbericht Nr.: 210-424511 Version 0

Seite: 2 von 2