

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Hockhonig Imkerei
Thomas Hock
Lettengasse 9
55278 Weinolsheim

Datum: 25-May-2020

Kunden-Nr.:	13505	Probe-Nr.:	249241
Produkt:	Honig/Honey		
Label: 2020 Früh			
Probeneingang:	22-May-2020	Beginn / Ende Untersuchung:	22-May-2020 / 25-May-2020
Art:		Verpackung:	Glas / glass
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	152

Akkreditierte Methode

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

^Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyze

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 9 % (Erweiterungsfaktor k=2,58; Vertrauensintervall 99 %) ohne Berücksichtigung der Probenahme.

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

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Wassergehalt	ASU L40.00-2, 1992-12	%	16,7
HMF (Hydroxymethylfurfural)	ASU L 40.00-10/3, 2003-12mod.^	mg/kg	1,4
Diastase (Amylase)	ASU L 40.00-1, 2010-01 mod.^	DZ Schade	33,9
pH-Wert	ASU L 40.00-6, 1996-02		4,5
Säuregrad*	ASU L 40.00-6, 1996-02	meq/kg	12,5
Übereinstimmung mit deutscher Honigverordnung			Speisehonig/table honey

Akkreditierte Methode

* 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 Analyzer

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 0,8 % (Wasser); 9 % (HMF); 12 % (Diastase); 0,5 % (pH-Wert); 10 % (Säuregrad) (Erweiterungsfaktor k=2,58; Vertrauensintervall 99 %) ohne Berücksichtigung der Probenahme.

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.

Quality Services International GmbH

Version 0


Markus Krieger
Prüfleiter



Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

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.: 210-543252 Version 0

Seite: 2 von 2