

Prüfbericht Nr. 210-951990

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Hockhonig Imkerei
 Thomas Hock
 Lettengasse 9
 55278 Weinolsheim

Datum: 01-Jul-2022

Kunden-Nr.:	13505	Probe-Nr.:	408564
Produkt:	Honig/Honey		
Label: 2022#2F			
Probeneingang:	28-Jun-2022	Beginn / Ende Untersuchung:	28-Jun-2022 / 29-Jun-2022
Art/Herkunft:		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	195

Akkreditierte Methode

[^]Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyze

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

Quality Services International GmbH

Version 1 ersetzt Version 0

J. Wehlitz
 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. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Prüfbericht Nr.: 210-951990 Version 1

Seite: 1 von 3

Prüfbericht Nr. 210-951991

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Hockhonig Imkerei
 Thomas Hock
 Lettengasse 9
 55278 Weinolsheim

Datum: 01-Jul-2022

Kunden-Nr.:	13505	Probe-Nr.:	408564
Produkt:	Honig/Honey		
Label: 2022#2F			
Probeneingang:	28-Jun-2022	Beginn / Ende Untersuchung:	28-Jun-2022 / 29-Jun-2022
Art/Herkunft:		Verpackung:	Glas / glass
Siegel:	ohne/without	Temp.:	RT

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

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Wassergehalt	ASU L40.00-2/1, 2019-07	%	16,9
HMF (Hydroxymethylfurfural)	ASU L 40.00-10/1, 2021-11	mg/kg	2,0
Diastase (Amylase)	ASU L 40.00-1, 2019-07 mod.^	DZ Schade	39,7
pH-Wert	ASU L 40.00-6, 2011-06		4,2
Säuregrad*	ASU L 40.00-6, 2011-06	meq/kg	14,0
Übereinstimmung mit deutscher Honigverordnung			Honig/honey

Akkreditierte Methode

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

^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 Probennahme.

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 Honig/honey.

Quality Services International GmbH

Version 1 ersetzt Version 0

J. Wehlitz
Jürgen Wehlitz
Prüfleiter
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker



The logo is circular with the text "Quality Services International GmbH" at the top, "QSI" in the center, "A Tentamus Company" at the bottom, and "Expertise & Innovation - for your safety" around the bottom edge. A blue signature "J. Wehlitz" is written over the top left of the logo.

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. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Prüfbericht Nr.: 210-951991 Version 1

Seite: 3 von 3