



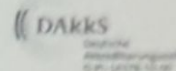
I-186/26-M-Ce-DIB0214E6 /
CE-1126.0543

Prüfnummer / Analysen-Nr.

Prüfbefund für Honig

Untersuchungslabor:

LAVES –
Institut für Bienenkunde Celle
Herzogin-Eleonore-Allee 5
29221 Celle
Geschäftszeichen: 58.28-44123 AJM



Adressat des Befundes:

Andreas Strandt
Dorfstr. 28
86513 Ursberg

Eingang der Probe : 24.06.26
Verpackung : D.I.B.-Glas 500 g
Kennzeichnung/Gebinde : PSZU00030
Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum : 20. MAI 2028
Sortenbezeichnung auf dem Glas : -
Art der Prüfung : Marktkontrolle/Teilanalyse

Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

Sinnenprüfung:		EP	F	EG	W
Aufmachung	ohne Beanstandung	5	x 2	10	5,0
Konsistenz / Farbe	feinkristallin, fließend / hellgelb	5	x 3	15	
Sauberkeit	ohne Beanstandung	5	x 3	15	
Geruch / Geschmack	honigtypisch, blumig, leicht frisch, aromatisch - leicht streng, mittlere Intensität	5	x 2	10	

Erreichbare Punktzahl (EP): 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0. Ab 2 Punkten absteigend erfolgt eine Beanstandung des Honigs!

n.b. = nicht bewertet

Chemisch-physikalische Analysen:

Wassergehalt (DIN 10752-2)	17,8	%
Invertaseaktivität (DIN 10759)	199,0	U/kg
HMF-Gehalt (DIN 10751-3)	n.u.	mg/kg
Elektrische Leitfähigkeit (DIN 10753)	n.u.	mS/cm
Honigeinwaage / Unterschreitung	509 / 0	g
sonstige Analysen	n.u.	

Mikroskopische Analyse (DIN 10760):

Pollen Nektar liefernder Pflanzen:

ausgezählte Pollen:

Untersuchung auf botanische und geographische Trachtherkunft wurde **nicht** durchgeführt.

Pollen nektarloser Pflanzen:

Auslandspollen:

Honigtauelemente:

sonstige Sedimentbestandteile:

n.n. = nicht nachweisbar

n.u. = nicht untersucht

Beurteilung:

Der vorliegende Honig erfüllt mit den ermittelten chemisch-physikalischen Werten und den sensorischen Eigenschaften die Anforderungen des D.I.B.. Der Honig zeichnet sich durch eine besonders hohe Enzymaktivität (Invertase) aus. Der Wassergehalt ist jedoch hoch und liegt nah an der vom D.I.B. festgelegten Höchstgrenze von 18,0%. Wir weisen darauf hin, dass die Höhe des Wassergehaltes bei der Vergabe des Mindesthaltbarkeitsdatums berücksichtigt werden sollte (Gärungsgefahr).

Der Honig entspricht in den o.a. Kriterien

- den lebensmittelrechtlichen Vorschriften ja ☒ nein ☐
- den D.I.B.-Qualitätsanforderungen ja ☒ nein ☐

16.07.2026

I.A. Dr. Kim Seidel (Prüfleitung)