



# Prüfbefund für Honig



Honiguntersuchung.de

Länderinstitut für Bienenkunde Hohen Neuendorf e.V., Honiglabor  
Friedrich-Engels-Straße 32 • 16540 Hohen Neuendorf

DIE WOHNKOMPANIE Berlin GmbH & Co. KG  
Niko Brüger  
Mecklenburgische Straße 32  
14197 Berlin

## Analysen-Nr.: 00601-2024

Probeneingang: 23.10.2024  
Auftragsnr.: KAED5505  
Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I  
Verpackung:  
Kennzeichnung:  
Angegebene Sorte: keine  
Mindesthaltbarkeitsdatum: 22.07.26  
Ursprungsland: Deutschland  
Verschlussicherung:



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

Sauberkeit	ohne Beanstandungen
Farbe	gelb
Konsistenz	kristallin, fließend
Geruch	honigtypisch,
Geschmack	honigtypisch,

## Chemisch-Physikalische Analyse

Analyse	Methode[Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 o. FTIR [%]; max. 18 <sup>1</sup>	17,9	<b>Fructose</b> 36,9
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>	53,7	<b>Glucose</b> 30,1
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>		<b>Saccharose</b> <sup>2</sup> max. 5 <sup>3</sup> 0,8
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];	0,78	<b>Fructose/Glucose</b> 1,22
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup>	0,7	<b>Weitere Zucker:</b> Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>	11	Maltose
<b>Sonst. Analysen</b>			Isomaltose
Thixotropie	k.A.		Trehalose
			Erlöse

<sup>1</sup> nach D.I.B.; <sup>2</sup> nach HVO; <sup>3</sup> Abweichung bei enzymschwachen Honigen möglich; HMF = Hydroxymethylfurfural; k.A. keine Angabe, nicht untersucht

## Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 515

Pollen nektarliefernder Pflanzen	509; siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	6; siehe Anlage
Auslandspollen <sup>1</sup>	0
Honigtauelemente	Sporen
Sonstige Sedimentbestandteile	kristalline Masse (vorhanden)

<sup>1</sup> nicht der geografischen Herkunft entsprechend

**Empfohlene Sortenbezeichnung**

Lindenhonig

**Beurteilung**

Der untersuchte Honig stammt aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen und einer Honigtautracht. Der Lindenanteil überwiegt und bestimmt auch die sensorischen Eigenschaften des Honigs. Lindentracht besteht aus Nektar und Honigtau in variablen Anteilen.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Lindenhonig".

Die niedrige Invertaseaktivität (kleiner 64 U/kg, größer 45 U/kg; D.I.B.) wird nicht beanstandet, da ein Honig aus einer Lindentracht als enzymschwach eingestuft werden kann, sofern der HMF-Gehalt 5 mg/kg nicht überschreitet.

Hinweis: Mit Hinblick auf die Wahl des Mindesthaltbarkeitsdatums sollte beachtet werden, dass der Wassergehalt mit 17,9% am Grenzwert (D.I.B.-Qualität) liegt.

**Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:**

Den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften:	Ja
Den DIB-Qualitätsrichtlinien:	Ja

13.12.2024

Datum



Unterschrift (Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag)



# Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00601-2024

## Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Tilia (Linden)	74,3%
Hydrangea (Hortensien)	9,2%
Castanea sativa (Edelkastanie)	6,3%
Rubus (Brombeere/Himbeere)	4,1%
Trifolium repens (Weißklee)	1,6%
Aesculus (Rosskastanien)	
Echium (Natternköpfe)	
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)	
Parthenocissus (Wilder Wein)	
Acer (Ahorne)	
Ailanthus altissima (Götterbaum)	
Hedera (Efeu)	
Senecio (Greiskräuter)	
Ligustrum (Rainweiden)	
Buddleja (Sommerflieder)	
Myosotis (Vergissmeinnicht)	

## Pollen nektarloser Pflanzen:

Rumex (Ampfer)
Betula (Birken)
Corylus (Hasel)
Poaceae (Süßgräser)
Sambucus (Holunder)
Plantago (Wegeriche)

## Auslandspollen: