

PROTOKOLL

Qualitätsuntersuchung einer Honigprobe Paket 5

Dieses Untersuchungsprotokoll gilt nur für den / die Untersuchungsgegenstand/-gegenstände der gegenständlichen Protokollnummer.



Protokollnummer: H191622
Los-/Chargennummer: Glas-Nr.1/Volk Nr. 29
Erntedatum: 03.08.2019
Kundennummer/VIS-Nummer: D26768 / VIS5146976
Antragsteller: beefuture GmbH
 6365 Kirchberg in Tirol, Issbühelweg 30
 Telefon: +43 5357

Die Honigprobe wurde von der Untersuchungstelle des ÖIZ analysiert und mit folgender(n) U-Zahl(en) protokolliert:

	SOLLWERTE				Blütenhonig
	LMSVG*	OIB	Honigland OÖ Qualitätssiegel Gold	Honigland OÖ Qualitätssiegel	
Wassergehalt:	max. 20,0 %	max. 17,5 %	max. 17,5 %	max. 18,0 %	17,3 %
Leitfähigkeit:	0 - 800 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$ Blütenhonig über 800 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$ Waldhonig				487 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$
ph-Wert:	3,5 - 4,5 Blütenhonig 4,0 - 5,4 Waldhonig				4,1
Invertase:	----	mind. 37,5 SE			172 SE
HMF-Wert:	max. 40 mg/kg	max. 10 mg/kg im Imkereibetrieb	max. 5 mg/kg im Imkereibetrieb	max. 10 mg/kg im Imkereibetrieb	- mg/kg

* LMSVG = Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (Honigverordnung)

Qualitätsauszeichnung: Ja Gold

Sensorik (Aufmachung, Aussehen):

Das Aroma mit seinem zarten Duft und dem aromatisch-säuerlichem Geschmack lässt auf die Anwesenheit von Obst schließen.

Anmerkungen zur Untersuchung:

Der Honig erreicht die geforderten Kriterien für die Auszeichnung mit dem "Honigland - Qualitätssiegel in Gold" sowie mit dem „Österreichischen Gütesiegel“. Aufgrund der vorliegenden Analyse ist eine Bezeichnung des Honigs als "Blütenhonig" oder "Honig" möglich (Honig VO v. 2004 i.V. mit einschlägiger Literatur).

Linz, am 16. November 2019

Susanne Wimmer

Laborleitung: Susanne Wimmer