

PROTOKOLL

Qualitätsuntersuchung einer Honigprobe Paket 5

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



Protokollnummer: H192221
Mindesthaltbarkeitsdatum: 25.10.2021
Erntedatum: 29.06.2019
Kundennummer/VIS-Nummer: D14755 / VIS2253496
Antragsteller: Jürgen Kern
 4274 Schönau im Mühlkreis, Almstraße 16a
 Telefon: +43 7261 77060 - 0680/2066693

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

	SOLLWERTE				
	LMSVG*	OIB	Honigland OÖ Qualitätssiegel Gold	Honigland OÖ Qualitätssiegel	
Wassergehalt:	max. 20,0 %	max. 17,5 %	max. 17,5 %	max. 18,0 %	15,2 %
Leitfähigkeit:	0 - 800 $\mu\text{S} \cdot \text{cm}^{-1}$ Blütenhonig über 800 $\mu\text{S} \cdot \text{cm}^{-1}$ Waldhonig				980 $\mu\text{S} \cdot \text{cm}^{-1}$
ph-Wert:	3,5 - 4,5 Blütenhonig 4,0 - 5,4 Waldhonig				4,6
Invertase:	----	mind. 37,5 SE			118 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):

Waldhonig von säuerlich-malzigem Aroma;

Anmerkungen zur Untersuchung:

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

Linz, am 11. Dezember 2019

Susanne Wimmer
 Laborleitung: Susanne Wimmer