

PROTOKOLL

Qualitätsuntersuchung einer Honigprobe Paket 5

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



Protokollnummer: H192164
Mindesthaltbarkeitsdatum: 01.12.2020
Erntedatum: 26.07.2019
Kundennummer/VIS-Nummer: D24132 / VIS5184410
Antragsteller: Peter Stoiber
 4846 Redlham, Einwaring 15
 Telefon: 0699/13327732

Die Honigprobe wurde von der Untersuchungsstelle 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 %	15,5 %
Leitfähigkeit:	0 - 800 $\mu\text{S.cm}^{-1}$ Blütenhonig über 800 $\mu\text{S.cm}^{-1}$ Waldhonig				580 $\mu\text{S.cm}^{-1}$
ph-Wert:	3,5 - 4,5 Blütenhonig 4,0 - 5,4 Waldhonig				4,2
Invertase:	----	mind. 37,5 SE			202 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):

Honig von kräftig-würzigem Aroma; Das Aroma ist geprägt von der Anwesenheit an Fagopyrum-Buchweizen.

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 "Blütenhonig" oder "Honig" möglich (Honig VO v. 2004 i.V. mit einschlägiger Literatur).

Anhand des Pollenbildes und des Schleuderdatums kann auch die Bezeichnung "Sommerhonig" verwendet werden.

Linz, am 27. November 2019

Susanne Wimmer

Laborleitung: Susanne Wimmer