



URKUNDE

Juliette und Sandro Farle
Berthelsdorfer Straße 121 A
09661 Hainichen

haben erfolgreich
an der Honigprämierung 2022
des Landesverbandes Sächsischer Imker e.V.
teilgenommen.

Auf Grund der erreichten Bewertungspunkte
wird dem Los 1 das Prädikat in

Silber

verliehen.

Dr. Michael Hardt
Vorsitzender des
LVSI e.V.

Sven Richter
Honigobmann des
LVSI e.V.

Niederfrohna, 25. August 2022



D.I.B.-Prüfschema für HONIG

Tarle Los 1
161-22

Aussteller: _____ Imker-/Landesverband Sachsen
(Teilnehmer: VZ 0243014) Los-Nummer 20

Bewertungstabelle Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen! Gewichtungsfaktoren x2 = 8

1. Aufmachung Bewertung: 5 3 2 1 0

4039 ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/> 5		
1726 Lasche des Gewährverschlusses hat sich teilw. vom Deckel gelöst	<input checked="" type="checkbox"/> 4	2966 Bei kristallisierten Honigen:	<input type="checkbox"/> 4
1727 Gewährverschluss verdeckt Warenzeichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/> 4	Honigspuren am Innenrand des Glases	
1728 das Ende der Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	<input checked="" type="checkbox"/> 4		
3399 Leimspuren sichtbar <u>am Glas & Deckel</u>	<input checked="" type="checkbox"/> 4		
2597 Gewährverschluss sitzt schief	<input type="checkbox"/> 3	1746 Deckel war nicht fest zugeschraubt	<input type="checkbox"/> 3
2599 hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/> 3	Bei kristallisierten Honigen:	
5042 stärkere Abweichung vom vorschriftsmäßigen Sitz der Lasche	<input type="checkbox"/> 3	1721 Honig an der Deckeleinlage	<input type="checkbox"/> 3
2598 Gewährverschluss ist fällig	<input type="checkbox"/> 3	1722 Honig am Deckelgewinde	<input type="checkbox"/> 3
1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 3		
1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	<input type="checkbox"/> 2	1131 am Gewinde	<input type="checkbox"/> 2
2968 Honigspuren außen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2		
2967 Honigspuren außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2		
1132 andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2		
1134 am Gewährverschluss	<input type="checkbox"/> 2		
1133 außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2		
2594 Glas verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1		
1797 Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1		
1796 Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/> 1		
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/> 0		

Bruttogewicht des Glases mit/ohne Deckel: 745 Gramm gewogen

2. Sauberkeit des Honigs Bewertung: 4 3 2 1 0

4039 ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/> 5		
4998 sehr schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 4	4997 an der Seite	<input type="checkbox"/> 4
5008 schwache Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 3	5007 an der Seite	<input type="checkbox"/> 3
1873 deutliche Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 2	1872 an der Seite	<input type="checkbox"/> 2
2753 grobe Verunreinigungen am Boden	<input type="checkbox"/> 1	2752 an der Seite	<input type="checkbox"/> 1
2751 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 1		
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/> 0		

3. Zustand des Honigs (bewertet unter K oder F wie vom Aussteller gewünscht) Bewertung: 5 4 2 1 0

K: Kristallierter Zustand			
4039 ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/> 5		
2155 Farbe uneinheitlich	<input checked="" type="checkbox"/> 4	3357 kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/> 4
3216 Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/> 4	4027 Oberfläche feucht	<input type="checkbox"/> 4
3222 Kristallisation zu hart	<input type="checkbox"/> 3	3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4
2969 Honig überührt	<input type="checkbox"/> 3	4028 Oberfläche schief	<input type="checkbox"/> 3
3218 grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4029 Oberfläche uneben	<input type="checkbox"/> 3
3223 Kristallisation uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 2	3217 Kristalle deutlich spürbar	<input checked="" type="checkbox"/> 3
2961 Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/> 1	4037 Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 2
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/> 0	4036 Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/> 2
		4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2

F: Flüssiger Zustand (z.B. Honigtauhonige, Robinienhonige)

4039 ohne Beanstandungen	<input type="checkbox"/> 5		
5966 wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4	3356 kleine Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4
5567 viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3358 Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 3
4999 sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2
2962 Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1		
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/> 0		

4. Geruch Bewertung: 1 0

3934 normal honigtypisch	<input checked="" type="checkbox"/> 5		
3917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1		
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/> 0		

5. Geschmack Bewertung: 1 0

3934 normal honigtypisch	<input checked="" type="checkbox"/> 5		
3917 nicht honigtypisch	<input type="checkbox"/> 1		
9998 nicht bewertbar	<input type="checkbox"/> 0		

6. Wassergehalt (refraktometrisch bei 20° C DIN/AOAC-Methode) Bewertung: 4 3 0

<u>16,0</u> % gemessen	Heidehonig		andere Honige	
	9001 unter 18,9 %	<input type="checkbox"/> 5	9011 unter 18,0 %	<input checked="" type="checkbox"/> 5
	9002 18,9 - 19,8 %	<input type="checkbox"/> 4	9012 16,8 - 17,3 %	<input type="checkbox"/> 4
	9003 19,9 - 21,4 %	<input type="checkbox"/> 3	9013 17,4 - 18,0 %	<input type="checkbox"/> 3

7. Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg) Bewertung: 0

<u>80,2</u> Einheiten (U) gemessen	natürlich enzymschwache Honige		andere Honige	
	45,0 bis 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg/kg)	<input type="checkbox"/> 5	64,0 und mehr (U/kg)	<input checked="" type="checkbox"/> 5
	unter 45,0 U/kg	<input type="checkbox"/> 0	unter 64,0 (U/kg)	<input type="checkbox"/> 0

Unterschriften der Prüfer: Christoph Kraus, N. Tarnel
 Unterschriften der Prüfer: Sven R. Böh
 Ort und Datum: Hörn Neumendorf, 25.8.22
 erreichte Preisklasse: II
 Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterungen auf EDV-Beleg unter Bemerkungen
 Gewichtete Gesamtbewertung = 105
 geteilt durch Summe der Gewichtungsfaktoren 23
 gleich erreichte Qualitätsszahl 4,57

Prüfbefund für Honig



Teile Julelle + Sandro Los 1

LIB • Friedrich-Engels-Str. 32 • D-16540 Hohen Neuendorf

LV
Sächsischer Imker e. V.
Untere Hauptstr. 79
09243 Niederfrohna

Analysen-Nr.: UE0161-2022

Probeneingang: 16.08.2022
Auftragsnr.:
Prüfungsart: Vollanalyse
Verpackung: DIB-Glas Los 20
Kennzeichnung: VZ 0243014
Angegebene Sorte:
Mindesthaltbarkeitsdatum: 03.06.2024
Ursprungsland: Deutschland

Sinnenprüfung*

Sauberkeit	ohne Beanstandungen	Geruch	honigtypisch
Farbe	fast weiß	Geschmack	honigtypisch
Konsistenz	feinkristallin		

* bei Probeneingang

Chemisch-physikalische Analyse

Analyse	Methode [Einheit]	Ergebnis	Zuckerspektrum	DIN 10758 o. FTIR [g/100g]
Wassergehalt	DIN 10752 [%]; max. 18 ¹	16,0	Fructose	39,16
Invertaseaktivität	DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 ^{1 3}	80,2	Glucose	41,03
Diastasezahl	Phadebas [DZ]; mind. 8 ^{2 3}		Saccharose	max. 5 ³ 1,04
El. Leitfähigkeit	DIN 10753 o. FTIR [mS/cm]	0,1	Fructose/Glucose	0,95
HMF-Gehalt	DIN 10751-3 [mg/kg ¹]; max. 15 ¹		Weitere Zucker	Turanose
Freie Säure	DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 ²	11		Trehalose Isomaltose

Sonst. Analysen

Thixotropie k.A.

¹ nach D.I.B.; ² nach HVO; ³ Abweichung bei enzym schwachen Honigen möglich; HMF = Hydroxymethylfurfural; k.A. keine Angabe, nicht untersucht

Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 500

Pollen nektarliefernder Pflanzen¹	Brassica napus (Raps) 83,6%, Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst) 7,1% und weitere siehe Anlage
Anz. Pollen nektarloser Pflanzen	7; siehe Anlage
Auslandspollen²	0
Honigtauelemente	
Sonstige Sedimentbestandteile	kristalline Masse

¹ % der nektar lief. Pfl.; ² nicht der geografischen Herkunft entsprechend

bitte wenden

Beurteilung

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen. Der Rapsanteil überwiegt und bestimmt auch die sensorischen Eigenschaften des Honigs.
Wir empfehlen die Bezeichnung "Rapshonig".
Entsprechend der untersuchten Kriterien sind die chemisch-physikalischen Daten sowie Konsistenz und Sauberkeit des Honigs einwandfrei.

Der Honig entspricht nach den untersuchten Kriterien:

- den Lebensmittelrechtlichen Vorschriften: ja
- den DIB-Qualitätsrichtlinien: ja

09.11.2022

Datum



Unterschrift Dr. Birgit Lichtenberg-Kraag

Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 0161-2022

Pollen nektarliefernder Pflanzen:

Brassica napus (Raps)
Prunus/Pyrinae (Steinobst/Kernobst)
Rubus (Brombeere/Himbeere)
Rhamnus frangula (Echter Faulbaum)
Acer (Ahorne)
Salix (Weiden)
Aesculus (Rosskastanien)
Vicia (Wicken)
Ranunculus (Hahnenfuß)
Phacelia (Büschelschön)
Myosotis (Vergissmeinnicht)

Pollen nektarloser Pflanzen:

Quercus (Eichen)
Betula (Birken)
Poaceae (Süßgräser)
Corylus (Hasel)