



Honiguntersuchung.de

# Prüfbefund für Honig



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

Santiago GmbH & Co. KG  
Juan Rigall  
Donkweg 47  
47877 Willich

## Analysen-Nr.: 00535-2025

Probeneingang: 20.08.2025  
Auftragsnr.: K8GH3407  
Prüfungsart: Paketpreis Vollanalyse I  
Verpackung:  
Kennzeichnung:  
Angegebene Sorte:  
Mindesthaltbarkeitsdatum:  
Ursprungsland:  
Verschlussicherung:



## Sinnenprüfung (bei Probeneingang)

|            |                     |
|------------|---------------------|
| Sauberkeit | ohne Beanstandungen |
| Farbe      | goldgelb            |
| Konsistenz | flüssig             |
| 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>             | 16,4     | Fructose                                  | 35,3                    |
| Invertaseaktivität | DIN 10759-1 [U/kg]; mind. 64 <sup>1 3</sup>             | 133,4    | Glucose                                   | 32,8                    |
| Diastasezahl       | Phadebas [DZ]; mind. 8 <sup>2 3</sup>                   |          | Saccharose <sup>2</sup>                   | max. 5 <sup>3</sup> 0,6 |
| El. Leitfähigkeit  | DIN 10753 o. FTIR [mS/cm];                              | 0,68     | Fructose/Glucose                          | 1,08                    |
| HMF-Gehalt         | DIN 10751-3 [mg/kg <sup>1</sup> ]; max. 15 <sup>1</sup> |          | Weitere Zucker:                           |                         |
| Freie Säure        | DIN 10756 o. FTIR [meq/kg] max. 50 <sup>2</sup>         | 19       | Turanose                                  |                         |
|                    |                                                         |          | Maltose                                   |                         |
|                    |                                                         |          | Isomaltose                                |                         |
| Sonst. Analysen    |                                                         |          | Trehalose                                 |                         |
| Thixotropie        | k.A.                                                    |          | Erlose                                    |                         |

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

## Pollenanalyse (DIN 10760)

Ausgezählte Pollen: 509

|                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| Pollen nektarliefernder Pflanzen | 503; siehe Anlage        |
| Anz. Pollen nektarloser Pflanzen | 6; siehe Anlage          |
| Auslandspollen <sup>1</sup>      | 0                        |
| Honigtauelemente                 | Sporen, Algen            |
| Sonstige Sedimentbestandteile    | kristalline Masse (viel) |

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

**Empfohlene Sortenbezeichnung**

Sommertracht

**Beurteilung**

Der untersuchte Honig stammt überwiegend aus einer Nektartracht verschiedener Blütenpflanzen sowie auch einem Anteil Honigtautracht.

Edelkastanienpollen sind im Honig stark überrepräsentiert.

Wir empfehlen die Bezeichnung "Sommertracht".

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 |

23.10.2025

Datum

i.A. E. Stöckel

Unterschrift (Dr. Norman Tanner)



# Anlage zum Prüfbefund Analysen Nr.: 00535-2025

## Pollen nektarliefernder Pflanzen:

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Castanea sativa<br>(Edelkastanie)      | 62,2% |
| Myosotis<br>(Vergissmeinnicht)         | 12,5% |
| Brassica napus (Raps)                  | 9,5%  |
| Trifolium repens (Weißklee)            | 4,0%  |
| Prunus/Pyrinae<br>(Steinobst/Kernobst) | 3,6%  |
| Tilia (Linden)                         | 3,4%  |
| Acer (Ahorne)                          | 1,4%  |
| Achillea (Schafgarben)                 | 1,2%  |
| Salix (Weiden)                         |       |
| Asparagus (Spargel)                    |       |
| Allium (Lauch)                         |       |
| Melilotus (Steinklee)                  |       |
| Ribes (Johannisbeere)                  |       |
| Parthenocissus (Wilder<br>Wein)        |       |
| Rubus<br>(Brombeere/Himbeere)          |       |

## Pollen nektarloser Pflanzen:

|                      |
|----------------------|
| Rumex (Ampfer)       |
| Plantago (Wegeriche) |
| Alnus (Erlen)        |
| Poaceae (Süßgräser)  |
| Taxus (Eiben)        |
| Sambucus (Holunder)  |

## Auslandspollen: