



Für die erfolgreiche Beteiligung an der
Honigbewertung 2023

erhält
Jens Löhnhardt

Kreisimkerverein Märkischer Kreis e.V.

den Preis in

Gold

für den Honig mit der Teilnehmer-Nr. 130

LANDESVERBAND
Westfälischer und Lippischer Imker e.V.



Vorsitzender

Honigbewertung 2023 zur Losnummer 130

LANDESV ERBAND Westfälischer und Lippischer Imker e.V.

Mitglied: **Jens Löhnhardt**
Imkerverein: **Werdohl-Neuenrade e.V.**
Kreisimkerverein: **Märkischer Kreis e.V.**
Honigkonsistenz: flüssig

Honigglas 1: 319

Honigglas 1: 316

Honigglas 1: 314

Bewertung:

Erreichte Punktzahlen:

Aufmachungsbewertung: (10)	10	Geschmacksbewertung: (5)	5
Sauberkeitsbewertung: (25)	25	Wassergehaltsbewertung: (25)	25
Zustandsbewertung: (20)	20		
Geruchsbewertung: (5)	5		

Erreichtes Ergebnis:

gewichtete Gesamtbewertung: **90** erreichte Qualitätszahl: **5**

Preisklasse:

Gold

Aufmachung:

Gewichtsmessung (in g):

Honig 1 743

Honig 2 744

Honig 3 743

Beanstandung:

ohne Beanstandung

Sauberkeit: ohne Beanstandung

Zustand: ohne Beanstandung

Geruch: normal honigtypisch

Geschmack: normal honigtypisch

Bemerkungen:

Wassergehalt: 16,3 %

Messung nach DIN 10 752

Prüfbericht Nr. 210-1173089

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen
Landesverband
Westfälischer und Lippischer Imker e.V.
Langwanneweg 75
59063 Hamm

Datum: 07-Sep-2023

Kunden-Nr.:	11212	Probe-Nr.:	491756
Produkt:	Honig/Honey		
Label: 130 Märkischer Kreis e. Werdohl-Neuenrade e. V., Löhnhardt, Jens			
Probeneingang:	05-Sep-2023	Beginn / Ende Untersuchung:	06-Sep-2023 / 07-Sep-2023
Art/Herkunft:		Verpackung:	Kunststoff / plastic
Siegel:	ohne/without	Temp.:	RT

ASU L 40.00-8/1 (2018-10) VA163 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharase-Aktivität, Teil 1:Verfahren nach Siegenthaler, mod.^; Beurteilung nach DIB-Richtlinien

Parameter	Einheit	Ergebnis
Saccharase (Invertase)	U/kg	90,6

Akkreditierte Methode
*Saccharase n. SIEGENTHALER min. 64,0 U/kg allg. bzw. 45,0 U/kg bei enzymschwachen H. (v. d. Ohe, 1999)
^Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyzer

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 9 % (Erweiterungsfaktor k=2,58; Vertrauensintervall 99 %) ohne Berücksichtigung der Probenahme.

Beurteilung:
Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung entsprechen die ermittelten Werte den Qualitätsrichtlinien des Deutschen Imkerbundes.

Quality Services International GmbH

Version 0

J. Wehlitz
Jürgen Wehlitz
 Prüfleiter
 Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker



Kunden-Nr.:	11212	Probe-Nr.:	191756
Produkt:	Honighoney	Verpackung:	Kunststoff / plastic
Probenangabe:	08-Sep-2023	Untersuchung:	08-Sep-2023 (07-Sep-2023)
Anforderung:	ornarweit	Temp.:	RT

ASU L 40.00-81 (2018-10) VA183 Untersuchung von Honig - Bestimmung der Saccharose-Aktivität, Teil 1: Verfahren nach Siegenthaler, mod. 2) Bearbeitung nach DIB-Richtlinien	Parameter:	Einheit:	Ergebnis:
Saccharose (Invertase)	g/100g	g/100g	90,0

Abstrakte Methode
 * Saccharose in SUCROSE-ER mit RT-Umgang bzw. 40°C für 10 min erwärmen, H. v. 0,1 ml
 * Invertase und Phosphatase, Anlagerung an Rastan Access Analytik
 Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 2,5% (Erweiterungsfaktor 1,025, Vertrauensniveau 95%) ohne Berücksichtigung der Phosphatase

Beurteilung:
 Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung erfassten die ermittelten Werte den Qualitätsrichtlinien des Deutschen Imkerbundes

Die durchgeführte Analytik dient als Entscheidungsgrundlage zur Marktverwendung des Produktes.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die dieser Prüfung zugrundeliegenden Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung. Angaben zu den Methoden und deren Messunsicherheiten stehen auf Anfrage zur Verfügung. Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist jedoch ausdrücklich erlaubt. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.