

# Prüfbericht Nr. 210-208223

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Proxima Warenhandelsgesellschaft mbH  
Hr. Pettersson  
Winterhuder Weg 31  
22085 Hamburg

Datum: 02-May-2018

<b>Kunden-Nr.:</b>	<b>12716</b>	<b>Probe-Nr.:</b>	<b>100651</b>
Produkt:	Honig/Honey		
<b>Label: HS2</b>			
Probeneingang:	30-Apr-2018	Beginn / Ende Untersuchung:	30-Apr-2018 / 02-May-2018
Art:	Neuseeland	Verpackung:	Plastik 100 ml
Siegel:	ohne/without	Temp.:	RT

## VA161 - Handelsanalyse: Wasser, HMF, Diastase, pH, Säuregrad, Honig-VO

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Wasser	DIN 10752**	%	17,6
HMF (Hydroxymethylfurfural)	VA 162	mg/kg	2,9
Diastase (Amylase)	DIN 10750 modif.	DZ Schade	35,0
pH-Wert	DIN 10756		3,9
Säuregrad*	DIN 10756	meq/kg	17,6
Übereinstimmung mit deutscher Honigverordnung			Speisehonig/table honey

n.n. = unterhalb BG

\* falls der Säuregrad < 17 (bzw. < 10 bei bestimmten Honigsorten) ist, wird automatisch Prolin gemessen.

\*\* Temperatur der Prüfung 20 °C +/- 0,5 °C

### Beurteilung:

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entsprechen die gemessenen Werte den Vorschriften der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 Anlage II, Abschn. II bzw. der Richtlinie 2001/110/EG vom 20. Dezember 2001 Annex II für Speisehonig/table honey.

Die durchgeführte Analytik dient als Entscheidungsgrundlage zur Marktverwendung des Produktes.

Quality Services International GmbH

Version 0

  
  
**Jürgen Wehlitz**  
 Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

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.

Prüfbericht Nr.: 210-208223 Version 0

Seite: 1 von 1