# **PROTOKOLL**

## Qualitätsuntersuchung einer Honigprobe Paket 5

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



Protokollnummer: H180855

**Los-/Chargennummer:** Probe 2 - 2. Schleuderung Juni

Erntedatum: 2018 Kundennummer: D24908

Antragsteller: Eugen Aberer

1020 Wien, Novaragasse 14/16

Telefon: +43 1

Die Honigprobe wurde von der Untersuchungstelle des ÖIZ analysiert und mit folgender(n) U-Zahl(en) protokolliert:

	SOLLWERTE				Contonhonia
	LMSVG*	OIB	Honigland OÖ Qualitätssiegel Gold	Honigland OÖ Qualitätssiegel	Sortenhonig Lindenhonig
Wassergehalt:	max. 20,0 %	max. 17,5 %	max. 17,5 %	max. 18,0 %	16,5 %
Leitfähigkeit:	0 - 800 μS.cm <sup>1</sup> Blütenhonig über 800 μS.cm <sup>1</sup> Waldhonig				865 μS.cm <sup>-1</sup>
ph-Wert:	3,5 - 4,5 Blütenhonig 4,0 - 5,4 Waldhonig				5,2
Invertase:		mind. 37,5 SE			90 S <sub>E</sub>
HMF-Wert:	max. 40 mg/kg	max. 10 mg/kg	max. 5 mg/kg	max. 10 mg/kg	3,2 mg/kg

<sup>\*</sup> LMSVG = Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (Honigverordnung)

#### Qualitätsauszeichnung: Ja Gold

#### Sensorik (Aufmachung, Aussehen):

Linde verleiht dem Honig ein frisches, zitrus-mentholartiges Aroma und wirkt im Abgang mild-bitter.

## **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 "Lindenhonig" oder "Honig" möglich (Honig VO v. 2004 i.V. mit einschlägiger Literatur).

Linz, am 03. August 2018



