

# PROTOKOLL

## Qualitätsuntersuchung einer Honigprobe Paket 5

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



**Protokollnummer:** H171716  
**Mindesthaltbarkeitsdatum:** 28.07.2019  
**Erntedatum:** Juli 2017  
**Kundennummer:** D17193  
**Antragsteller:** Robert Lumetsberger  
 3684 St. Oswald, Urthaleramt 71  
 Telefon: 0664/8363462

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

	SOLLWERTE				Waldhonig
	LMSVG*	OIB	Honigland OÖ Qualitätssiegel Gold	Honigland OÖ Qualitätssiegel	
<b>Wassergehalt:</b>	max. 20,0 %	max. 17,5 %	max. 17,5 %	max. 18,0 %	16,1 %
<b>Leitfähigkeit:</b>	0 - 800 $\mu\text{S.cm}^{-1}$ Blütenhonig über 800 $\mu\text{S.cm}^{-1}$ Waldhonig				851 $\mu\text{S.cm}^{-1}$
<b>ph-Wert:</b>	3,5 - 4,5 Blütenhonig 4,0 - 5,4 Waldhonig				4,6
<b>Invertase:</b>	----	mind. 37,5 SE			185 SE
<b>HMF-Wert:</b>	max. 40 mg/kg	max. 10 mg/kg im Imkereibetrieb	max. 5 mg/kg im Imkereibetrieb	max. 10 mg/kg im Imkereibetrieb	- mg/kg

\* LMSVG = Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (Honigverordnung)

**Qualitätsauszeichnung: Ja Gold**

**Sensorik (Aufmachung, Aussehen):**

Waldhonig von malzigem Aroma;

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

Linz, am 20. November 2017

*Susanne Wimmer*  
 Laborleitung: Susanne Wimmer