

# PROTOKOLL

## Qualitätsuntersuchung einer Honigprobe Paket 5

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



**Protokollnummer:** H160636  
**Erntedatum:** 13.07.2016  
**Kundennummer:** D20673  
**Antragsteller:** Weingut Cobenzl  
 1190 Wien, Am Cobenzl 96  
 Telefon: +43 1 3205805

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

	SOLLWERTE				Blütenhonig Lindenhonig
	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 %
<b>Leitfähigkeit:</b>	0 - 800 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$ Blütenhonig über 800 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$ Waldhonig				755 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$
<b>ph-Wert:</b>	3,5 - 4,5 Blütenhonig 4,0 - 5,4 Waldhonig				5,0
<b>Invertase:</b>	----	mind. 37,5 SE			99 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):

Linde verleiht dem Honig ein frisches, zitrus-mentholartiges Aroma, das im Abgang von einer milden Bitterkeit begleitet wird. Das Aroma ist geprägt von Tilia und Ailanthus.

### Anmerkungen zur Untersuchung:

Der Honig erreicht die geforderten Kriterien für die Auszeichnung mit dem "Honigland - Qualitätssiegel in Gold" sowie mit dem „Österreichischen Gütesiegel“. Aufgrund der vorliegenden Analyse ist eine Bezeichnung des Honigs als "Lindenhonig", "Blütenhonig" oder "Honig" möglich (Honig VO v. 2004 i.V. mit einschlägiger Literatur).

Linz, am 03. August 2016

*Susanne Wimmer*

Laborleitung: Susanne Wimmer