

PROTOKOLL

Qualitätsuntersuchung einer Honigprobe Paket 5

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



Protokollnummer: H200720
Mindesthaltbarkeitsdatum: 15.07.2022
Erntedatum: 15.07.2020
Kundennummer/VIS-Nummer: D20673 / VIS4165063
Antragsteller: Weingut Cobenzl / Ing. Thomas Podsednik
1190 Wien, Am Cobenzl 96
Telefon: 01/3205805 od. 0676/811 849 301

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

	SOLLWERTE				Blütenhonig
	LMSVG*	OIB	Honigland OÖ Qualitätssiegel Gold	Honigland OÖ Qualitätssiegel	
Wassergehalt:	max. 20,0 %	max. 17,5 %	max. 17,5 %	max. 18,0 %	16,5 %
Leitfähigkeit:	0 - 800 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$ Blütenhonig über 800 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$ Waldhonig				693 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$
ph-Wert:	3,5 - 4,5 Blütenhonig 4,0 - 5,4 Waldhonig				4,5
Invertase:	----	mind. 37,5 SE			238 SE
HMF-Wert:	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):

Blütenhonig von würzigem, mild-mentholartigem Aroma; Die leicht mentholartige Note ist auf der Anwesenheit von Linde begründet.

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

Linz, am 20. Juli 2020

Susanne Wimmer

Laborleitung: Susanne Wimmer