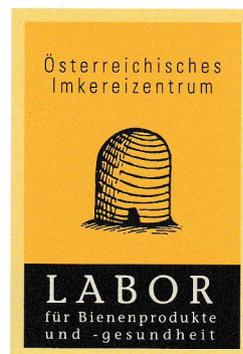


PROTOKOLL

Qualitätsuntersuchung einer Honigprobe Paket 5

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



Protokollnummer: H4026/15
Los-/Chargennummer:
Erntedatum: 11.07.2015
Kundennummer: D60294
Antragsteller: Alfred Zimmerbauer
4163 Klaffer am Hochficht, Schönberg 11
Telefon: 07280/539

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

	SOLLWERTE				Honig aus dem Böhmerwald Sommerhonig
	LMSVG*	OIB	Honigland OÖ Qualitätssiegel Gold	Honigland OÖ Qualitätssiegel	
Wassergehalt:	max. 20,0 %	max. 17,5 %	max. 17,5 %	max. 18,0 %	17,1 %
Leitfähigkeit:	0 - 800 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$ Blütenhonig über 800 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$ Waldhonig				920 $\mu\text{S}\cdot\text{cm}^{-1}$
ph-Wert:	3,5 - 4,5 Blütenhonig 4,0 - 5,4 Waldhonig				5,0
Invertase:	----	mind. 37,5 SE			121 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

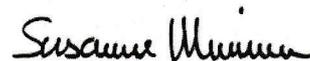
* LMSVG = Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (Honigverordnung)

Qualitätsauszeichnung: Ja Gold

Sensorik (Aufmachung, Aussehen):

Honig von frisch- würzigem Aroma;

Linz, am 17. August 2015


Laborleitung: Susanne Wimmer