



Honigqualität

aus Rheinland-Pfalz

Der dem Prüfbefund 2023-396 zugrunde liegende Honig

von Herrn Frank Werner

weist folgende Qualitätskriterien auf:

Der Honig entspricht in den untersuchten Kriterien den Qualitätsanforderungen der Honigverordnung vom 16. Januar 2004. Die Aufmachung des Glases wurde nicht berücksichtigt (siehe Prüfbefund).*

Sortenempfehlung: Sommertrachthonig

Der Honig weist folgende organoleptische Merkmale auf:

Aufmachung des Glases:	ohne Beanstandungen
Sauberkeit:	ohne Beanstandung
Konsistenz	flüssig
Mundgefühl:	seidenweich
Farbe:	braungelb
Geruch:	ohne Ausprägung
Geschmack:	mittlere Süße, feine Säure
Aroma:	getrockneter Pfirsich, Maracuja, etwas Rosine, frisches Bienenwachs, Noten von Fenchelsamen und Thymian
Abgang:	mittellang anhaltender Gesamteindruck
Empfehlung:	vielseitig einsetzbar

Sensorische Beschreibung des Honigs:

Dieser flüssige Honig, gekleidet in einem warmen Gelb, ist von mittlerer Süße und einer feinen Säure. Seine Aromen erinnern an getrockneten Pfirsich, Maracuja und einen geringfügigen Anteil von Rosine. Frisches Bienenwachs ist zu schmecken, aber auch Noten von Fenchel und Anis. Er kann vielseitig eingesetzt werden, sollte aber auch zwischendurch ‚ohne Alles‘ genascht werden, zur Freude an dem schönen Ergebnis der Bienennatur.

Mayen, den 27. November 2023

(Laborleitung Honiglabor)

*Chemisch-physikalische Analyseparameter weiter Details im Prüfbefund 2023-396:

Wassergehalt:	18,3%
Elektrische Leitfähigkeit:	0,37 mS/cm
Invertase-Aktivität:	151,5 U/kg (Siegenthaler)