

Eurofins Food Integrity Control Services GmbH · Berliner Straße 2 · D-27721 Ritterhude

ecotrade GmbH
Herr David Skodawessely
Chodowieckistraße 17a
10405 Berlin

Prüfberichtsdatum 03.04.2020

Seite 1/3

Prüfbericht

AR-20-TH-002999-01-PTH02

**Probennummer**

296-2020-00002808

Probenbezeichnung	MELPURA Manuka-Honig MGO 400+ 500g aus Neuseeland
Verpackung	Kunststoffbecher
Herkunftsland	NEUSEELAND
Produkt	Honig
Sorte	Manuka
Probenehmer	Kunde
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Bruttogewicht/-volumen	500 g
Verschluss	Unversiegelt
Anzahl Probenbehälter	1
Eingangsdatum	26.03.2020
Beginn/Ende der Untersuchungen	26.03.2020 / 03.04.2020

Prüfergebnisse**Physikalisch-chemische Untersuchung****THH05 Elektr. Leitfähigkeit (20 °C) (#)**
Methode ICS SOP 510-06 (2018-08)

Leitfähigkeit bei 20°C

Ergebnis	Messunsicherh.	Einheit
0,58	(± 0.05)	mS/cm

THH01 5-Hydroxymethylfurfural (HMF) (#)
Methode ICS SOP 510-08 (2019-09)

5-Hydroxymethylfurfural

Ergebnis	Messunsicherh.	Einheit
17,3	(± 2.5)	mg/kg

THH02 Wassergehalt (#)
Methode ICS SOP 510-03 (2019-10)

Wassergehalt

Ergebnis	Messunsicherh.	Einheit
17,9	(± 0.2)	g/100 g

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.
Eurofins Food Integrity Control Services GmbH · Berliner Straße 2 · D-27721 Ritterhude
Erfüllungsort und Gerichtsstand der Gesellschaft ist Walsrode - Amtsgericht Walsrode HRB 206619.
Geschäftsführer: Dr. Kurt-Peter Raetzke
Ust ID.Nr.: DE301552996
Hypovereinsbank SWIFT-BIC: HYVEDEMM17 IBAN: DE77 2073 0017 7000 0022 00



Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



THH03 **pH-Wert (#)**
 Methode ICS SOP 510-06 (2018-08)

pH-Wert

Ergebnis	Messunsicherh.	Einheit
4,1	(± 0.1)	

THH04 **Diastase-Aktivität (#)**
 Methode ICS SOP 510-04 (2018-08)

Diastase-Aktivität

Ergebnis	Messunsicherh.	Einheit
13,3	(± 1.1)	DZ

THH06 **Freie Säure (#)**
 Methode ICS SOP 510-06 (2018-08)

Freie Säure

Ergebnis	Messunsicherh.	Einheit
24	(± 2)	mmol/kg

THH07 **Sediment (#)**
 Methode ICS SOP 510-11 (2019-10)

Sediment

Ergebnis	Messunsicherh.	Einheit
0,037	(± 0.005)	g/100 g

THH08 **Zuckerspektrum Honig (#)**
 Methode DIN 10758 (1997-05) mod. [ICS SOP 510-02 (2018-07)

Modifikation: *ELSD Detektion; Probenvorbereitung mit verringerten Mengen/Volumina; LC Flussrate*

Fructose
 Glucose
 Fructose / Glucose
 Glucose + Fructose
 Saccharose
 Turanose
 Maltose

Ergebnis	Messunsicherh.	Einheit
40,3	(± 3.2)	g/100 g
31,6	(± 2.5)	g/100 g
1,28	(± 0.10)	
71,9		g/100 g
0,1	(± 0.1)	g/100 g
1,0	(± 0.3)	g/100 g
1,2	(± 0.3)	g/100 g

(#) = Eurofins Food Integrity Control Services ist für diesen Test akkreditiert.

Beurteilung

Hinsichtlich der untersuchten Parameter entspricht der Honig den gesetzlichen Bestimmungen (HonigV i.d.F. v. 5.7.2017, § 2 i.V. mit Anlage 2).

Anmerkung:

Werte in Klammern: erweiterte Messunsicherheit (F = 2,58; 99%).

Hinsichtlich des Zuckergehaltes entspricht die Probe den gesetzlichen Bestimmungen (HonigV § 2 i.V. mit Anlage 2). Das F/G-Verhältnis liegt im natürlich auftretenden Bereich (gemäß anerkannte wissenschaftliche Literatur: Persano Oddo, Apidologie 35 (2004), 38-81 und Schweizer Lebensmittelbuch (2004)).

Werte in Klammern: erweiterte Messunsicherheit (F = 2,58; 99%)

Unterschrift



Analytical Service Manager (Gesa Schumann)