

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

ecotrade GmbH
Hr. Skodawessely
Chodowieckistr. 17a
10405 Berlin

Datum: 15-Apr-2020

Kunden-Nr.:	12917	Probe-Nr.:	242449
Produkt:	Honig/Honey		
Label: MELPURA Manuka-Honig MGO 400+500g aus Neuseeland, Charge 100220B1A-1			
Probeneingang:	14-Apr-2020	Beginn / Ende Untersuchung:	14-Apr-2020 / 15-Apr-2020
Art:	Manuka-Honig Neuseeland	Verpackung:	Orig. Verkaufsverpackung / reta
Siegel:	unverletzt/intact	Temp.:	RT

VA161 (2019-07) Handelsanalyse: Wasser, HMF, Diastase, pH, Säuregrad, Honig-VO

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Wassergehalt	ASU L40.00-2, 1992-12	%	17,8
HMF (Hydroxymethylfurfural)	ASU L 40.00-10/3, 2003-12mod.^	mg/kg	17,2
Diastase (Amylase)	ASU L 40.00-1, 2010-01 mod.^	DZ Schade	17,2
pH-Wert	ASU L 40.00-6, 1996-02		4,2
Säuregrad*	ASU L 40.00-6, 1996-02	meq/kg	24,0
Übereinstimmung mit deutscher Honigverordnung			Speisehonig/table honey

Akkreditierte Methode

* falls der Säuregrad < 17 (bzw. < 10 bei bestimmten Honigsorten) ist, wird automatisch Prolin gemessen.

^Einwaage, Klärung mit Carrez, HPLC-Bedingungen, ^^Einwaage und Puffermenge; Anpassung an Random Access Analyzer

Beurteilung:

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entsprechen die gemessenen Werte den Vorschriften der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 Anlage II, Abschn. II bzw. der Richtlinie 2001/110/EG vom 20. Dezember 2001 Annex II für Speisehonig/table honey.



Annika Hoffmann
Prüfleiterin
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin

Die durchgeführte Analytik dient als Entscheidungsgrundlage zur Marktverwendung des Produktes.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschliesslich auf die dieser Prüfung zugrundeliegenden Probe zum Zeitpunkt der Untersuchung. Angaben zu den Methoden und deren Messunsicherheiten stehen auf Anfrage zur Verfügung. Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist jedoch ausdrücklich erlaubt.

Prüfbericht Nr.: 210-526873 Version 0

Seite: 2 von 2