



Honigqualität

aus Rheinland-Pfalz

**Der dem Prüfbefund 2023-302 zugrunde liegende Honig
von Herrn Thorsten Hupprich
weist folgende Qualitätskriterien auf:**

*Der Honig entspricht in den untersuchten Kriterien der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 und den Qualitätsanforderungen des D.I.B. (Stand 2018). Dieser darf zusätzlich mit dem Qualitätsprädikat "feine Auslese"/"feinste Auslese"/"extra feine Auslese" oder „Premium“ bezeichnet werden.**

Sortenempfehlung: Blütenhonig, Frühjahrsblütenhonig

Der Honig weist folgende organoleptische Merkmale auf:

<i>Aufmachung des Glases:</i>	<i>ohne Beanstandungen</i>
<i>Sauberkeit:</i>	<i>ohne Beanstandung</i>
<i>Konsistenz</i>	<i>cremig</i>
<i>Mundgefühl:</i>	<i>kristallin</i>
<i>Farbe:</i>	<i>beige</i>
<i>Geruch:</i>	<i>gering Leder</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>ausgeprägte Süße</i>
<i>Aroma:</i>	<i>getrocknete Datteln, weiße Schokolade, etwas Vanille und geriebenes Kohlrabiblatt, gering Karamell</i>
<i>Abgang:</i>	<i>mittellanges Finale</i>
<i>Empfehlung:</i>	<i>idealer Frühstückshonig</i>

Sensorische Beschreibung des Honigs:

Hier liegt ein gelbbeiger Honig von cremiger Konsistenz vor. Seine Süße ist ausgeprägt. Das Mundempfinden ist aufgrund der Kristallinität rau. Vollmundige Aromen von getrockneter Dattel und weißer Schokolade werden harmonisch untermalt von etwas Vanille und Karamell. Noten von geriebenem Kohlrabiblatt geben eine Würze. Ein idealer Frühstückshonig.

Mayen, den 25. September 2023

(Laborleitung Honiglabor)

*Chemisch-physikalische Analyseparameter weiter Details im Prüfbefund 2023-302:

<i>Wassergehalt:</i>	<i>16,0%</i>
<i>Elektrische Leitfähigkeit:</i>	<i>0,35 mS/cm</i>
<i>Invertase-Aktivität:</i>	<i>200,1 U/kg (Siegenthaler)</i>