



Honigqualität

aus Rheinland-Pfalz

**Der dem Prüfbefund 2023-340 zugrunde liegende Honig
von Herrn Reiner Oswald
weist folgende Qualitätskriterien auf:**

*Der Honig entspricht in den untersuchten Kriterien den Qualitätskriterien der Honigverordnung vom 16. Januar 2004 und darf 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>siehe Prüfbefund</i>
<i>Sauberkeit:</i>	<i>ohne Beanstandung</i>
<i>Konsistenz</i>	<i>cremig</i>
<i>Mundgefühl:</i>	<i>samtweich</i>
<i>Farbe:</i>	<i>beige</i>
<i>Geruch:</i>	<i>feines Leder</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>mittlere Süße, feine Säure</i>
<i>Aroma:</i>	<i>reife Birne, etwas Vanille und Sahnebonbon, Zedernholz, Kohlnoten</i>
<i>Abgang:</i>	<i>kurz</i>
<i>Empfehlung:</i>	<i>z.B. als Frühstückshonig</i>

Sensorische Beschreibung des Honigs:

Der zu beschreibende Honig ist beige, cremig und am Gaumen samtweich. Seine mittlere Süße und die feine Säure stehen in einer geschmacklichen Harmonie. Aromen von saftiger Birne sind mit einer Prise Vanille, etwas Sahnebonbon und Zedernholz fein abgestimmt. Noten von Kohl mischen sich interessiert dazwischen. Dieser Honig könnte als Frühstückshonig beworben werden.

Mayen, den 4. Oktober 2023

(Laborleitung Honiglabor)

*Chemisch-physikalische Analyseparameter weiter Details im Prüfbefund 2023-340:

<i>Wassergehalt:</i>	<i>17,8%</i>
<i>Elektrische Leitfähigkeit:</i>	<i>0,25 mS/cm</i>
<i>Invertase-Aktivität:</i>	<i>247,9 U/kg (Siegenthaler)</i>