



QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

The Betty Darling Company GmbH  
Otto-Lilienthal-Str. 8  
D-28199 Bremen

Gedruckt: 08-Dec-2009  
205 / 1  
Datum: 08-Dec-2009

**Auftrag: 264438/10556**  
Datum: 03-Dec-2009  
Produkt: Honig/Honey  
Art: Lavendel  
**Label: Lavendelhonig**

**Probe-Nr.: 106731**  
Eingang.: 03-Dec-2009  
Verpackung.: Glas 500 ml  
Siegel: ohne/without

---

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschliesslich auf die dieser Prüfung zugrundeliegenden Probe. Angaben zu den Methoden und deren Meßunsicherheit stehen auf Anfrage zur Verfügung. Dieser Bericht darf nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vollständige und unveränderte Wiedergabe ist jedoch ausdrücklich erlaubt. Prüfzeitraum: Auftragsdatum bis Datum dieses Berichts.

---

Chemisch-physikalische Analyse (160)

Handelsanalyse, Wasser, HMF (HPLC), Diastase, pH, Säuregrad, Honig-VO

	(Methode)	[Einheit]	Ergebnis
Wasser	(DIN 10752)	[%]	: 15,3
HMF (Hydroxymethylfurfural)	(DIN 10751, Teil 3)	[mg/kg]	: 7,83
Diastase (Amylase)	(DIN 10750)		: 20,0
pH-Wert	(DIN 10756)		: 3,7
Säuregrad*	(DIN 10756)	[mequ/kg]	: 24,0
Übereinstimmung mit der EG-Honig-Richtlinie			: Speisehonig/tablehoney

n.n. = unterhalb BG

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

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entsprechen die gemessenen Werte den Vorschriften der Richtlinie 2001/110/EG vom 20. Dezember 2001 für Speisehonig/tablehoney.

---

Quality Services International GmbH

Prüfleitung: kb

Version 1 (Original)