



# VERBAND BAYERISCHER BIENZÜCHTER E. V.

## Prüfschema für HONIG

Los - Nr.: 7

Teilnehmer /Imker: .....

Ortsverein: .....

Gewich-

tungs- Bewertung

### Bewertungstabelle

Faktoren

#### 1. Aufmachung

Bewertung	5	4	3	2	1	0	
4039 ohne Beanstandungen	<input checked="" type="checkbox"/>						0
1726 Lasche des Etiketts hat sich teilw. vom Deckel gelöst							5
1727 Etikett verdeckt VBB Prägung auf dem Glas							4
1728 Die Lasche sitzt nicht in der Mitte auf dem Deckel							4
3399 Leimspuren sind sichtbar							4
2597 Etikett sitzt schief							3
2599 Etikett hat sich teilweise vom Glas gelöst							3
5042 stärkere Abweichung vom richtigen Sitz der Lasche							3
2598 Etikett ist faltig							3
1747 Deckel des Loses sind uneinheitlich							3
1958 es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden							2
2968 Honigspuren außen am Deckel							2
1132 andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel							2
1134 andere geringfügige Verunreinigungen am Etikett							2
2594 Glas verschmutzt							1
1797 Deckel verschmutzt							1
1796 Deckel beschädigt							1
9998 nicht bewertbar							0
Bruttogewicht des Glases mit Deckel							0
Gramm gewogen							0

X 2 = 10

#### 2. Sauberkeit des Honigs

Bewertung	5	4	3	2	1	0	
4039 ohne Beanstandungen	<input checked="" type="checkbox"/>						0
4998 sehr schwache Verunreinigungen am Boden							5
5008 schwache Verunreinigungen am Boden							4
1873 deutliche Verunreinigungen am Boden							3
2753 grobe Verunreinigungen am Boden							2
9998 nicht bewertbar							0

X 5 = 25

#### 3. Zustand des Honigs (unter K oder F)

Bewertung	5	4	3	2	1	0	
K: Kandierter Zustand		<input checked="" type="checkbox"/>					0
4039 ohne Beanstandungen							5
2155 Farbe uneinheitlich							4
3216 Kristallflocken im Honig							4
3222 Kandierung zu hart							3
2743 größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)							3
3218 grobe Kristalle im Honig							2
3223 Kandierung uneinheitlich							2
2961 Honig schaumig gerührt							1
9998 nicht bewertbar							0

X 4 = 16

#### F: Flüssiger Zustand

(z.B. Tauhonige, Robinienhonige)

4039 ohne Beanstandungen							5
5966 wenige Kristalle im Honig							4
5567 viele Kristalle im Honig							3
4999 sehr viele Kristalle im Honig							2
2962 Honig ist entmischt							1
9998 nicht bewertbar							0

#### 4. Geruch

3934 honigtypisch	<input checked="" type="checkbox"/>						0
3917 nicht honigtypisch							3
9998 nicht bewertbar							0

X 1 = 5

#### 5. Geschmack

3934 normal honigtypisch	<input checked="" type="checkbox"/>						0
3917 nicht honigtypisch							3
9998 nicht bewertbar							0

X 1 = 5

#### 6. Wassergehalt (refraktrometrisch bei 20 ° C DIN: AOAC - Methode)

Bewertung	5	4	3	0	
Heidehonig 9001 unter 18,9 %					
9002 18,9 - 18,8 %					
% gemessen 9003 19,9 - 21,4 %					
andere Honige 9011 unter 16,8 %					
9012 16,8 - 17,3 %					
9013 17,4 - 18,0 %					

X 5 = 25

#### 7. Invertaseaktivität nach DIN Siegenthalermethode U / kg

Bewertung	5	0	
natürlich enzymschwache Honige			
45,0 - 63,9 (U/kg) (HMF < 5 mg /kg)			
Einheiten (U) gemessen unter 45 U/kg			
andere Honige			
64,0 und mehr (U/kg)			
unter 64,0 (U/kg)			

X 5 = 25

Erreichte Preisklasse	Unterschriften Prüfer : <i>E. Stieger</i> <i>Ortl</i> <i>4. Lin</i>	Gewichtete Gesamtbewertung geteilt durch Summe der Gewichtungsfaktoren gleich erreichte Qualitätszahl	<i>111</i> <i>23</i> <i>4,83</i> <i>1</i>
Ort, Datum	<i>Messing Indersdorf</i> <i>25.7.2014</i>		