

Prüfbericht Nr. 210-866369

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Avitale GmbH

Butenring 7
25479 Ellerau

Datum: 04-Feb-2022

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	377288
Produkt:	Honig/Honey		
Label: L0062022 Manuka 550 MGO			
Probeneingang:	01-Feb-2022	Beginn / Ende Untersuchung:	02-Feb-2022 / 03-Feb-2022
Art/Herkunft:	Neuseeland Manuka	Verpackung:	Kunststoff / plastic
Siegel:	ohne/without	Temp.:	RT

VA41100 (2021-10) Methylglyoxal (MGO) und Dihydroxyaceton (DHA), H-NMR, Honig

Parameter in [mg/kg = ppm]	BG*	Ergebnis
Methylglyoxal	30	565
Dihydroxyaceton (natürliche Ausgangssubstanz MGO im Nektar)	20	989

Akkreditierte Methode

* Bestimmungsgrenze, n.n. = nicht nachweisbar

Die erweiterte relative Messunsicherheit beträgt 20 % (Erweiterungsfaktor k=2,58; Vertrauensintervall 99 %) ohne Berücksichtigung der Probenahme.

Quality Services International GmbH

Version 0



Isabel Tipke
Prüfleiterin
Staatl. geprüfter 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. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Prüfbericht Nr.: 210-866369 Version 0

Seite: 1 von 5

Prüfbericht Nr. 210-865336

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Avitale GmbH

Butenring 7
25479 Ellerau

Datum: 04-Feb-2022

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	377288
Produkt:	Honig/Honey		
Label: L0062022 Manuka 550 MGO			
Probeneingang:	01-Feb-2022	Beginn / Ende Untersuchung:	01-Feb-2022 / 02-Feb-2022
Art/Herkunft:	Neuseeland Manuka	Verpackung:	Kunststoff / plastic
Siegel:	ohne/without	Temp.:	RT

VA41120 (2019-12) Bestimmung des Gehaltes vom Manuka Marker, NMR (7,41 ppm), 1H-NMR, Honig

Parameter in mg/kg	BG*	Ergebnis
Manuka Marker, NMR (7,41 ppm)		561

Akkreditierte Methode

* Bestimmungsgrenze, n.n. = nicht nachweisbar

Quality Services International GmbH

Version 0


 Mandy Weigel
 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. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Prüfbericht Nr.: 210-865336 Version 0

Seite: 2 von 5

Prüfbericht Nr. 210-866716

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Avitale GmbH

Butenring 7
25479 Ellerau

Datum: 04-Feb-2022

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	377288
Produkt:	Honig/Honey		
Label: L0062022 Manuka 550 MGO			
Probeneingang:	01-Feb-2022	Beginn / Ende Untersuchung:	03-Feb-2022 / 04-Feb-2022
Art/Herkunft:	Neuseeland Manuka	Verpackung:	Kunststoff / plastic
Siegel:	ohne/without	Temp.:	RT

VA220 (2021-06) Botanische und geographische Herkunftsbestimmung, Beurteilung nach deutscher Honigverordnung

Parameter (Methode)	Einheit	Ergebnis
Elektr. Leitfähigkeit (ASU L 40.00-5, 2021-11, mod [^])	mS/cm	0,53
rel. Pollenhäufigkeit (ASU L 40.00-11, 2003-12, mod. ^{^^})		
Leitpollen 1	%	84 Leptospermum-Type (Manuka/Kanuka) ü.r.
Leitpollen 2	%	keine/none
Begleitpollen 1	%	keine/none
Begleitpollen 2	%	keine/none
Begleitpollen 3	%	keine/none
Einzelpollen 1	%	08 Weinmannia-Type ü.r.
Einzelpollen 2	%	keine/none
Einzelpollen 3	%	02 Knightia excelsa (Rewarewa); 01 Trifolium/Melilotus (Kleearten, Clover-Types)

Identifizierte Pollentypen	Ulex (Stechginster, Gorse) -Type (P) Palmae (Palmen, Palms) Trifolium repens (Weißklee, White Clover) Acacia sp. (Akazie, Acacia) Plantaginaceae (Wegerichgewächse, Plantain) (P) Brassicaceae (Kreuzblütler, Crucifers) Brassica napus (Raps, Rape) Taraxacum (Löwenzahn, Dandelion) -Type u.r. Serratula (Distel, Thistle) -Type Achillea (Schafgarben, Yarrow) -Type Phormium tenax (Neuseel. Flachs, New Zealand Flax) unidentified pollen-types Eucalyptus spec. Lotus sp. (Hornklee, Trefoil) ü.r.
HT-Bestandteile, Pilzsporen *	wenige/few
HT-Bestandteile, Wachswolle *	keine/none
HT-Bestandteile, Wachsfäden *	keine/none
Hefegehalt, geschätzt (VA 262)	mittel/medium
Stärkekörner ** (VA 268)	gering/low (= < 10%)
Andere feste Bestandteile	honigtypisch/honey-specific
Beurteilung: Honigart, HVO, §1, Anl. 1, II	Blüten/Blossom
Beurteilung: Botanische Herkunft, HVO, §3, (3) 1.	(unter Berücksichtigung des MGO/DHA und weiterer Marker) Manuka/ (under consideration of MGO/DHA and further markers) Manuka
Beurteilung: Geogr. Herkunft	Neuseelans/New Zealand
Geruch (ASU L 00.90-6, 2015-06, mod.^^^)	trachttypisch/source-specific
Geschmack (ASU L 00.90-6, 2015-06, mod.^^^)	trachttypisch/source-specific
Farbe (ASU L 00.90-6, 2015-06, mod.^^^)	trachttypisch/source-specific
Konsistenz (ASU L 00.90-6, 2015-06, mod.^^^)	kristallin/crystallized

Akkreditierte Methode

u.r. = unterrepräsentiert, ü.r. = überrepräsentiert, k = Zählung ohne Pollenspender/nekstarlose Pflanzen

* HT = Honigtau, ** Stärkekörner in % je 300 gezählten Pollen- u. Stärkekörnern

^Einwaage, ^^Anpassung in Volumen und Temperatur, ^^^Matrix: nur Honig

Beurteilung:

Gemäß den im Rahmen der vorliegenden Analyse ermittelten Merkmalen handelt es sich nach der deutschen Honigverordnung , §1, Anl. 1, (II) um einen Blüten/Blossom -Honig.

Aufgrund der durchgeführten Untersuchung ist eine Bezeichnung als (unter Berücksichtigung des MGO/DHA und weiterer Marker) Manuka/ (under consideration of MGO/DHA and further markers) Manuka -Honig gemäß § 3 (3) 1. der aktuellen deutschen Honigverordnung zulässig.

Aufgrund des vorliegenden Pollenspektrums ist die Herkunftsangabe Neuseelans/New Zealand basierend auf dem aktuellen Kenntnisstand zulässig.



Markus Krieger
Prüfleiter
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

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. Im Übrigen sowie bei Aussagen zur Konformität gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Prüfbericht Nr.: 210-866716 Version 0

Seite: 5 von 5