

Prüfbericht Nr. 210-865343

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Avitale GmbH

Butenring 7
25479 Ellerau

Datum: 07-Feb-2022

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	377289
Produkt:	Honig/Honey		
Label:	L0042022 Manuka 250 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

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

Parameter in [mg/kg = ppm]	BG*	Ergebnis
Methylglyoxal	30	345
Dihydroxyaceton (natürliche Ausgangssubstanz MGO im Nektar)	20	901

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



 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.: 210-865343 Version 0

Seite: 1 von 5

Prüfbericht Nr. 210-865344

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Avitale GmbH

Butenring 7
25479 Ellerau

Datum: 07-Feb-2022

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	377289
Produkt:	Honig/Honey		
Label: L0042022 Manuka 250 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)		388

Akkreditierte Methode

* Bestimmungsgrenze, n.n. = nicht nachweisbar

Quality Services International GmbH

Version 0


 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.: 210-865344 Version 0

Seite: 2 von 5

Prüfbericht Nr. 210-867387

QSI GmbH - Flughafendamm 9a - D-28199 Bremen

Avitale GmbH

Butenring 7
25479 Ellerau

Datum: 07-Feb-2022

Kunden-Nr.:	12773	Probe-Nr.:	377289
Produkt:	Honig/Honey		
Label: L0042022 Manuka 250 MGO			
Probeneingang:	01-Feb-2022	Beginn / Ende Untersuchung:	04-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	0,68
rel. Pollenhäufigkeit (ASU L 40.00-11, 2003-12, mod. ^{^^})		
Leitpollen 1	%	86 Leptospermum-Type (Manuka/Kanuka) ü.r.
Leitpollen 2	%	keine/none
Begleitpollen 1	%	keine/none
Begleitpollen 2	%	keine/none
Begleitpollen 3	%	keine/none
Einzelpollen 1	%	06 Weinmannia-Type ü.r.
Einzelpollen 2	%	keine/none
Einzelpollen 3	%	02 Knightia excelsa (Rewarewa)

Identifizierte Pollentypen	Ulex (Stechginster, Gorse) -Type (P) Palmae (Palmen, Palms) Trifolium/Melilotus (Kleearten, Clover-Types) 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	Neuseeland/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/nektrlose 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 Neuseeland/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.: 210-867387 Version 0

Seite: 5 von 5