

PRODUKTSPEZIFIKATION

Orangenblütenhonig 28g Glas

Definition: natürlicher Bienenhonig, rein und unverfälscht, entspricht den Anforderungen der Deutschen Honig-Verordnung und der europäischen Richtlinie 2001/111/EG in ihrer aktuellen Fassung.

Herkunft Honig aus EU-Ländern

Sensorik: der Geruch ist schwach blumig, frisch und fruchtig, der Geschmack süß mit mild fruchtig –frischen Aroma

Farbe: 10 – 70 mm (wasserhell bis hell-gelb)

Pollengehalt mind. 20 % Citrus (unterrepräsentiert)

Dichte: ca. 1,3 - 1,4 g / cm³ **Trockenmasse:** ca. 80 – 85 %

Wassergehalt: max. 20 % **HMF:** max. 40 mg / kg

Diastasezahl: mind. 8 (bzw. mind. 3 bei HMF max. 15 mg / kg)

Fruktose/Glucose-Verhältnis mind. 1,1

Methylantranilat mind. 2 mg / kg
(wenn der natürliche Pollengehalt > 20 % ist, muss der Gehalt an Methylantranilat > 1,7 mg / kg sein)

Saccharose: max. 5 % **ph-Wert:** 3,5 – 5

wasserunlösliche Stoffe. max. 0,1 %

Lagerung kühl, trocken und lichtgeschützt

Halbbarkeit 24 Monate nach Abfüllung

Artikelnummer: 1211

Kartoninhalt: 60x28g

Allgemeine Beschreibung: sämtliche Honige sind natürliche Produkte. Gemäß Honigverordnung werden keine Stoffe zugesetzt und keine honigeigenen Bestandteile entzogen.

Spezifikation, analytische Kennzahlen: alle Honige erfüllen die Vorschriften der Honigverordnung (Umsetzung der Richtlinie 2001/110/EG vom 20.12.2001 in deutsches Recht). Die analytischen Kennzahlen sind festgelegt in Anlage 2 zu dieser Verordnung.

GVO-Kennzeichnung, EG 1829/2003 und EG 1830/2003: Honig enthält keinerlei Zutaten, insbesondere keine genetisch veränderten. Nach aktuellem Rechtsstand ist eine GVO-Kennzeichnung von Honig nicht erforderlich.

Allergen-Kennzeichnung, EG 89/2003: Honig enthält keinerlei Zutaten, insbesondere keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Zutaten. Nach aktuellem Rechtsstand ist eine Allergen-Kennzeichnung von Honig nicht erforderlich.

Mikrobiologie: aufgrund seiner natürlichen Zusammensetzung besitzt Honig kein Gefährdungspotential hinsichtlich Lebensmittel vergiftender Keime. Einzige Ausnahme: Clostridium-Botulinum-Sporen. Wie andere Rohkost ist Honig deshalb für Säuglinge und Kleinkinder unter einem Jahr nicht geeignet.

Rechtliches: Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Gemeinschaft.

Konfitürenmanufaktur

Alfred Faller GmbH

Seeweg 3

D-79694 Utzenfeld

Wir sind HACCP, ISO 22000:2005 zertifiziert und
Bio-zertifiziert nach Verordnung (EG) Nr.834/2007 und Nr. 889/2008