



Weißtannenhonig 500g

Artnr.:1206

500g Glas

Definition:	natürlicher Bienenhonig, rein und unverfälscht, gemäß der Deutschen Honig-Verordnung
Sensorik:	der Geruch ist stark würzig, der Geschmack harzigwürzig, balsamisch, wenig süß
Farbe:	rötlich braun bis tief dunkel mit Grünschimmer
El. Leitfähigkeit	mindestens 0,8 ms/cm, i.d.R über 1 ms/cm
Pollengehalt	
Dichte:	ca. 1,3 - 1,4 g / cm ³
Trockenmasse:	80-85%
Wassergehalt:	max. 18,5 %
HMF:	max. 40 mg / kg
Glukose:	ca. 30 – 40 %
Saccharose:	max. 5 %
Mineralstoffe:	max. 0,5 %
Diastasezahl:	mind. 8 DZ
Gesamtzucker:	mind. 65%
Fruktose:	30 – 50 %
ph-Wert:	3,8 - 4,2
wasserunlösliche Stoffe:	max. 0,1 %

Allergen-Kennzeichnung gemäß Verordnung EU 1169/2011: Honig enthält keine 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-79677 Utzenfeld**

Wir sind HACCP, DIN EN ISO 9001:2008 und nach EG- Ökoverordnung zertifiziert.
(Kontroll Nummer DE-ÖKO-005)