IMKERVERBAND RHEINLAND E.V.

Losnummer:

☐ D.I.B – Glas 500 g ☐ Neutralglas 500 g

Glasgewicht in Gramm (Laborglas bitte ankreuzen): ☐ Glas 1 _____ ☐ Glas 2 _____

Bewertungstabelle

Bitte Rückseite beachten, Zutreffendes ist anzukreuzen

Gewichtungsfaktor | Bewertung

Begutachtung des Gebindes

4039	ohne Beanstandung		
		1746	Deckel war nicht fest zugeschraubt
1747	Deckel des Loses sind uneinheitlich		***Bei kristallisierten Honigen:***
		2966	Honigspuren am Innenrand des Glases
		1721	Honig am Deckel bzw. Deckeleinlage
		1722	Honig am Deckelgewinde
1958	es sind zusätzliche Etiketten aufgeklebt worden	1131	andere geringfügige Verunreinigungen am Gewinde
2968	Honigspuren außen am Deckel	1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel
2967	Honigspuren außen am Glas		
		1133	andere geringfügige Verunreinigungen außen am Glas
2594	Glas verschmutzt		
1797	Deckel verschmutzt		
1796	Deckel beschädigt		
9998	nicht bewertbar* (siehe Rückseite)		

1.Sauberkeit des Honigs — 5 4 3 2 1 0 — x 6 =

4039	ohne Beanstandung							☐ 5
4998	sehr schwache Verunreinigungen	am Boden	☐ 4	4997	an der Seite	☐ 4	4996	an der Oberfläche ☐ 4
5008	schwache Verunreinigungen	am Boden	☐ 3	5007	an der Seite	☐ 3	5006	an der Oberfläche ☐ 3
1873	deutliche Verunreinigungen	am Boden	☐ 2	1872	an der Seite	☐ 2	1871	an der Oberfläche ☐ 2
2753	grobe Verunreinigungen	am Boden	☐ 1	2752	an der Seite	☐ 1	2751	an der Oberfläche ☐ 1
9998	nicht bewertbar* (siehe Rückseite)							☐ 0

2.Zustand des Honigs — 5 4 3 2 1 0 — x 5 =

Kristallisierter Zustand

4039	ohne Beanstandungen							☐ 5
2158	Farbe uneinheitlich	☐ 4	3357	kleine Bläschen im Honig	☐ 4	4027	Oberfläche feucht	☐ 4
3216	Kristallflocken am Boden	☐ 4				3356	kleine Bläschen an der Oberfläche	☐ 4
3222	Kristallisation zu hart	☐ 3	2748	größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	☐ 3	4028	Oberfläche schief	☐ 3
2969	Honig überrührt	☐ 3				4029	Oberfläche uneben	☐ 3
			3217	Kristalle deutlich spürbar	☐ 3			
3218	grobe Kristalle im Honig	☐ 2	4037	Oberfläche nass	☐ 2	4036	Oberfläche beschädigt	☐ 2
						4026	Oberfläche schaumig	☐ 2
2961	Honig schaumig gerührt	☐ 1	2962	Honig ist entmischt	☐ 1			
9998	nicht bewertbar* (siehe Rückseite)							☐ 0

Flüssiger Zustand

4039	ohne Beanstandungen							☐ 5
5966	wenige Kristalle im Honig	☐ 4				3356	kleine Bläschen an der Oberfläche	☐ 4
5587	viele Kristalle im Honig	☐ 3	3359	Luftblasen im Honig	☐ 3	3358	Luftblasen an der Oberfläche	☐ 3
4999	sehr viele Kristalle im Honig	☐ 2				4026	Oberfläche schaumig	☐ 2
2962	Honig ist entmischt	☐ 1						
9998	Honig nicht bewertbar* (siehe Rückseite)							☐ 0

3.Geruch — 5 1 0 — x 1 =

3934	normal honigtypisch	☐ 5
3917	nicht honigtypisch	☐ 1
9998	nicht bewertbar*	☐ 0

4.Geschmack — 5 1 0 — x 1 =

3934	normal honigtypisch	☐ 5
3917	nicht honigtypisch	☐ 1
9998	nicht bewertbar*	☐ 0

5.Wassergehalt (refraktometrisch bei 20°C DIN/AOAC-Methode) — 5 4 3 0 — x 5 =

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

6.Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg) — 5 0 — x 5 =

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

Unterschriften der Prüfer

gewichtete Gesamtbewertung = geteilt durch Summe der Gewichtungsfaktoren ---------- -

Unterschriften der Prüfer

erreichte Qualitätszahl

Ort und Datum

bitte wenden

*Fehler, die zum Ausschluss führen:

1.	der Honig ist gärig	☐
2.	die Invertase-Aktivität unterschreitet den festgelegten Grenzwert	☐
3.	der Wassergehalt überschreitet den festgesetzten Grenzwert	☐
4.	Auslandspollen	☐
5.	Fremdkörper	☐
6.	Glas beschädigt	☐
7.	Fremdgeruch	☐
8.	Fremdgeschmack	☐
9.	unzulässige Kennzeichnung des Loses oder Teile des Loses	☐
10.	identisches Los mit Los-Nummer:	☐
11.	sonstiges:	☐

Regeln für die Bewertung, Auswertung, Prämierung

1. Die Bewertung der Honigproben erfolgt nach einer 5-Punkte-Skala, deren Punkte wie folgt allgemein definiert sind:

Punkte	Allgemeine Eigenschaften	Qualitätsbeschreibung
5	ohne jegliche Beanstandung	sehr gut
4	geringfügige Abweichung	gut
3	merkliche Abweichung	befriedigend
2	grobe Fehler	ausreichend
1	starker Fehler	mangelhaft (nicht zufriedenstellend)
0	nicht bewertbar	ungenügend

Die honigspezifischen Prüfmerkmale und Produkteigenschaften / Fehler sind im Prüfschema aufgeführt.

1.1 Die festgelegten Produkteigenschaften / Fehler sind anzukreuzen.
Werden in einem Prüfmerkmal mehrerer Fehler gleicher Stärke angekreuzt, so ist die dazugehörige Punktzahl auch gleichzeitig die Bewertung für das Prüfmerkmal. **Der schwerste Fehler ist maßgebend für die Bewertung des betreffenden Prüfmerkmals.** Die Bewertung für das Prüfmerkmal ist bei der Bewertungsspalte (schwarzer Balken) anzukreuzen.

2. Die Auswertung der Prüfmerkmal-Ergebnisse wird entsprechend der Methode der Gewichtung vorgenommen. Die honigspezifischen Gewichtsfaktoren sind im Prüfschema festgelegt.

3. Eine Prämierung setzt folgende Bedingungen voraus:

3.1 Es dürfen keine „Fehler, die zum Ausschluss führen“ vorkommen

3.2 Es wird unterschieden in:

Prüfumfang	Gewichtungs-Faktoren (Summe)
Vollständige Prüfung [1])	23
Prüfung ohne Invertase-Aktivität	18
Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt	13

3.3

Preisklassen	Qualitätszahl	Preise
I	4,80 – 5,00	Gold
II	4,30 – 4,79	Silber
III	3,50 – 4,29	Bronze

Bei gleicher Qualitätszahl wir die Reihenfolge der Preise festgelegt nach:
1. Invertase-Aktivität
2. Wassergehalt

[1]) Bei Prämierungen auf Landesverbandsebene sollen alle Parameter geprüft werden.
Für die Preisklasse I sind in jedem Prüfmerkmal mindestens 4 Punkte (ungewichtet) erforderlich. Für die Preisklassen II und III sind mindestens 3 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich.