

Bewertungstabelle Prüfschema Honig

 Bitte Rückseite beachten. Zutreffendes ankreuzen.

Faktor	gewichtete Bewertung
--------	-------------------------

1. Aufmachung	Bewertung	5 4 3 2 1 0	x 2	=
----------------------	------------------	--------------------	-----	---

4039	ohne Beanstandung					0 5
1726	Lasche des Etiketts hat sich teilweise vom Deckel gelöst	<input type="checkbox"/> 4	2966 ^k	Honigspuren am Innenrad des Glases		0 4
1727 ^d	Etikett verdeckt Wareneichenprägung auf dem Glas	<input type="checkbox"/> 4				
1728 ^d	das Ende der Gewährverschluss-Lasche sitzt nicht genau und parallel im Sechseck des Deckels	<input type="checkbox"/> 4				
3399	Leimspuren sichtbar	<input type="checkbox"/> 4				
2597	Etikett sitzt schief	<input type="checkbox"/> 3	1746	Deckel war nicht fest zugeschraubt		0 3
2599	Etikett hat sich teilweise vom Glas gelöst	<input type="checkbox"/> 3	1721 ^k	Honig an der Deckeleinlage		0 3
5042	Etikett ist faltig	<input type="checkbox"/> 3	1722	Honig am Deckelgewinde		0 3
1747	Deckel des Loses sind uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 3				
1958	es sind zusätzlich unzulässige Etiketten aufgeklebt worden	<input type="checkbox"/> 2	1131	Honig am Gewinde		0 2
2968	Honigspuren außen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2				
2967	Honigspuren außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2				
1132	andere geringfügige Verunreinigungen am Deckel	<input type="checkbox"/> 2				
1134	andere geringfügige Verunreinigungen am Etikett	<input type="checkbox"/> 2				
1133	andere geringfügige Verunreinigungen außen am Glas	<input type="checkbox"/> 2				
2594	Glas verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1				
1797	Deckel verschmutzt	<input type="checkbox"/> 1				
1796	Deckel beschädigt	<input type="checkbox"/> 1				
9998	nicht bewertbar*					0 0
Bruttogewicht des Glases mit/ohne Deckel: Gramm gewogen						

2. Sauberkeit des Honigs	Bewertung	5 4 3 2 1 0	x 5	=
---------------------------------	------------------	--------------------	-----	---

4039	ohne Beanstandungen					0 5	
	sehr schwache Verunreinigungen	4998 am Boden	<input type="checkbox"/> 4	4997 an der Seite	<input type="checkbox"/> 4	4996 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4
	schwache Verunreinigungen	5008 am Boden	<input type="checkbox"/> 3	5007 an der Seite	<input type="checkbox"/> 3	5006 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 3
	deutliche Verunreinigungen	1873 am Boden	<input type="checkbox"/> 2	1872 an der Seite	<input type="checkbox"/> 2	1871 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 2
	grobe Verunreinigungen	2753 am Boden	<input type="checkbox"/> 1	2752 an der Seite	<input type="checkbox"/> 1	2751 an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 1
9998	nicht bewertbar*					0 0	

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

kristallisierter Zustand							
4039	ohne Beanstandung					0 5	
2155	Farbe uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 4	3357	kleine Bläschen im Honig	<input type="checkbox"/> 4	4027 Oberfläche feucht	<input type="checkbox"/> 4
3216	Kristallflocken am Boden	<input type="checkbox"/> 4				3356 kl. Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4
3222	Kristallisation zu hart	<input type="checkbox"/> 3	2748	größere Luftblasen (außer bei Heidehonig)	<input type="checkbox"/> 3	4028 Oberfläche schief	<input type="checkbox"/> 3
2969	Honig überrührt	<input type="checkbox"/> 3				4029 Oberfläche uneben	<input type="checkbox"/> 3
			3217	Kristalle deutlich spürbar	<input type="checkbox"/> 3		
3218	grobe Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2	4037	Oberfläche nass	<input type="checkbox"/> 4	4036 Oberfläche beschädigt	<input type="checkbox"/> 2
3223	Kristallisation uneinheitlich	<input type="checkbox"/> 2				4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2
2961	Honig schaumig gerührt	<input type="checkbox"/> 1	2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1		
flüssiger Zustand (z.B. Honigtau- oder Robinienhonige)							
4039	ohne Beanstandungen					0 5	
5966	wenige Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 4				3356 kl. Bläschen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 4
5567	viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3359	Luftblasen im Honig	<input type="checkbox"/> 3	3358 Luftblasen an der Oberfläche	<input type="checkbox"/> 3
4999	sehr viele Kristalle im Honig	<input type="checkbox"/> 2				4026 Oberfläche schaumig	<input type="checkbox"/> 2
2962	Honig ist entmischt	<input type="checkbox"/> 1					
9998	nicht bewertbar*					0 0	

4. Geruch	Bewertung	5	x 1	=
------------------	------------------	----------	-----	---

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

5. Geschmack	Bewertung	5	x 1	=
---------------------	------------------	----------	-----	---

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

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

			Heidehonig	andere Honige		
	% gemessen	9001 unter 18,9 %	<input type="checkbox"/> 5	9011 unter 16,8 %		<input type="checkbox"/> 5
		9002 18,9 - 19,8 %	<input type="checkbox"/> 4	9012 16,8 - 17,3 %		<input type="checkbox"/> 4
		9003 19,9 - 21,4 %	<input type="checkbox"/> 3	9013 17,4 - 18,0 %		<input type="checkbox"/> 3

7. Invertase-Aktivität (nach DIN/SIEGENTHALER-Methode, U/kg)	Bewertung	5	x 5	=
---	------------------	----------	-----	---

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

Unterschrift Prüfer/in

Unterschrift Prüfer/in

Ort und Datum

 * Bitte möglichst kurze, konkrete Erläuterung auf EDV-Beleg unter Bemerkungen
^d nur für D.I.B. Gewährverschluss
^k nur für kristallisierten Honig

Gewichtete Gesamtbewertung = geteilt durch Summe der Gewichtungs-Faktoren

 erreichte Preisklasse:

gleich erreichte Qualitätszahl

* Fehler, die zum Ausschluss führen:

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. falsches Glas und/oder falscher Deckel | <input type="checkbox"/> |
| 2. Deckeleinlage fehlt oder falsche Deckeleinlage ^d | <input type="checkbox"/> |
| 3. Honig ist gärig | <input type="checkbox"/> |
| 4. Invertase-Aktivität unterschreitet den festgelegten Grenzwert | <input type="checkbox"/> |
| 5. Wassergehalt überschreitet den festgelegten Grenzwert | <input type="checkbox"/> |
| 6. Auslandspollen | <input type="checkbox"/> |
| 7. Fremdkörper | <input type="checkbox"/> |
| 8. Glas beschädigt | <input type="checkbox"/> |
| 9. fehlende Mindesthaltbarkeit oder falsche Angaben zur Mindesthaltbarkeit | <input type="checkbox"/> |
| 10. Deckeleinlage nicht erneuert ^d | <input type="checkbox"/> |
| 11. Fremdgeruch | <input type="checkbox"/> |
| 12. Fremdgeschmack | <input type="checkbox"/> |
| 13. unzulässige Kennzeichnung des Loses oder Teilen des Loses | <input type="checkbox"/> |
| 14. identisches Los mit Los-Nummer: | <input type="checkbox"/> |
| 15. Sonstiges | <input type="checkbox"/> |

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	weniger zufriedenstellend
1	starker Fehler	nicht zufriedenstellend
0	nicht bewertbar	ungenügend

Die honigspezifischen Prüfmerkmale, Produkteigenschaften und 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 Gewichtungsfaktoren 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	23
Prüfung ohne Invertase-Aktivität	18
Prüfung ohne Invertase-Aktivität und Wassergehalt	13

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

Bei gleicher Qualitätszahl wird die Reihenfolge der Preise festgelegt nach:

1. Invertase-Aktivität
2. Wassergehalt

* Für die Preisklasse I sind in jedem Prüfmerkmal 4 Punkte (ungewichtet) erforderlich. Für die Preisklassen II und III sind mindestens 3 Punkte (ungewichtet) in jedem Prüfmerkmal erforderlich.