

## *Product specificaties van honing*

<b>Artikel</b>	50510
<b>Beschrijving</b>	Bloemenhoning bereid zonder enige toevoeging of verandering en met behoud van alle waardevolle stoffen.
<b>Type</b>	5 sterren honing
<b>Oorsprong</b>	gemengde EG- en niet -EG-honing
<b>Gebruik</b>	Alle gebruik
<b>Geur</b>	Aangenaam en uitgesproken honingaroma versterkt met Koninginnebrij
<b>Kleur</b>	geel
<b>Smaak</b>	Zoet en uitgesproken

Filtering: Op 150 a 250 micron

Verpakking Pot 500 gr - pot 1 kg  
THT: in maanden 36 maanden  
THT: in maanden bij levering Fabricatiedatum+36 maanden  
Bewaar condities Koel en droog bewaren

Viscositeit: Bij 20° C = 180 – 200

Brekingindex: Min 1.4992 – Max 1.4865 R.I. (functie van vochtgehalte)

Dichtheid: 1,398 tot 1,445 (functie van vochtgehalte en temperatuur)

Bewaring: Honing is hygroscopisch, dus liefst afgesloten bewaren.  
Zorgvuldig en proper werken tijdens het gebruik geen verdere vereisten. Bewaardatum=productiedatum+36 maanden.

Voedingswaarde: Gemiddeld per 100g:  
Energetische waarde: 1340 kj – 320 kcal  
Eiwitten: 0,5g verteerbare  
Koolhydraten: 79.3g waarvan suikers 79.3g vetten 01 g  
Voedingvezel: < 0.7 g natruim 0.006 g vitaminen en mineralen aanwezig

## Analyse:

	Wettelijke norm	Spreiding
Fructose		27.2% tot 44.3 %
Glucose		22.02 % tot 40.7 %
Fructose + Glucose	Min. 60 %	
Sacharose	Max. 5 %	0.2% tot 5%
pH-waarde		3.4 tot 5.4
In water onoplosbare stoffen	Max. 0.1 %	< 0.6 %
HMF (hydroxymethylfurfural)	Max. 40 mg/kg	5 tot 40
Amylase	Min 8 schade	8 tot Schade
Asgehalte	Max. 0.6 %	< 0.6 %
Vocht	Max. 20 %	15 % tot 20 %
Vrije zuren	Max.40 muli-equivalenten/kg	5 tot 40 meq / kg
Kleurstoffen	Niet toegevoegd	
Smaakstoffen	Niet toegevoegd	
Aroma 's	Niet toegevoegd	
Bewaarmiddelen	Niet toegevoegd	
Aw waarde (bij 25°)		0.52 tot 0.61

### GMO (Genetisch gemodificeerde organismen)

De door ons geleverde honing bevat geen GMO noch derivaten.

### Pesticiden:

De honing wordt chromatografisch getest op aanwezigheid van pesticiden conform EU 396/2005, EC 470/2009, EU 37/2010

### Clostridium botulinum:

De analyse gebeurt in een extern labo:norm <10/g

**WAARSCHUWING:** honing geven aan kinderen jonger dan één jaar kan gevaarlijk zijn (infantiel botulisme)

### Antibiotica:

De honing wordt getest op streptomycine ,sulfonamiden,tetracycline en cloramphenicol, Nitrofuranen en macrolides (externe analyses)

Normen :       streptomycine<10 ppb  
                  Sulfonamiden<10 ppb  
                  Tetracycline<10 ppb  
                  Chloramhenicol< 0.1 ppb  
                  Nitroofuranen<1 ppb  
                  Macrolides (erythromycine,tylosine) < 10 ppb

### Allergie en voedselintolerantie (basis: alba-lijst):

In honing komt voor: sacharose en fructose

### Sanitaire garanties:

Alle en de EU ingevoerde honing is getest op aanwezigheid van bijenziektes en bezit Hiervoor een sanitair attest.

### Microbiologische reinheid:

De honing wordt thermisch behandeld max 48 ° verwarming boven de 50 ° verlies de honing talrijke belangrijke enzymen .

Resten aan lucht blootgesteld kunnen water opslorpen en gaan gisten.

Totaal kiemgetal:	< 100.000 / g
Enterobacteriaceae:	< 10 / g
Gisten:	< 500 / g
Schimmels:	< 500 / g
Salmonella:	afwezig (/ 25 g )

Deze honing voldoet aan richtlijn 74-409 betreffende de harmonisatie van de wettelijke voorschriften van de lid-staten inzake honing.

Datum Dossier: 14/10/16  
Naam: Jeroen Deboeverie





