

Product specificaties van honing

| | |
|---------------------|--|
| Artikel | 50523 |
| Beschrijving | Honing bereid zonder enige toevoeging of verandering en met behoud van alle waardevolle stoffen. |
| Type | Linde |
| Oorsprong | gemengde EG- en niet- EG-honing |
| Gebruik | Alle gebruik |
| Geur | typische lindegeur,sterk |
| Kleur | licht amber |
| Smaak | Sterke lindesmaak |

| | |
|------------------------------|--|
| Filtering: | Op 150 a 250 micron |
| Verpakking : | Pot 250 gr - pot 500 gr - pot 1 kg- emmer 20 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 afgeslot 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 gVoedingvezel: < 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 50 |
| Amylase | Min 8 schade | 8 tot Schade |
| Asgehalte | Max. 0.6 % | < 0.6 % |
| Vocht | Max. 20 % | 15 % tot 20 % |
| Vrije zuren | Max.40 mulli-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 |

