

Product specificaties van honing

Artikel	50571
Beschrijving	Honing bereid zonder enige toevoeging of verandering en met behoud van alle waardevolle stoffen.
Type	woud honing
Oorsprong	gemengde EG-honing
Gebruik	Alle gebruik
Geur	Aangenaam en uitgesproken honingaroma
Kleur	Donker bruine kleur
Smaak	houtachtige zoete smaak

Filtering: Op 150 a 250 micron

Verpakking: Pot 50 gr - pot 250 gr - 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 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 chloramphenicol,

Nitrofurane en macrolides (externe analyses)

Normen : streptomycine <10 ppb

Sulfonamiden <10 ppb

Tetracycline <10 ppb

Chloramphenicol < 0.1 ppb

Nitrofurane <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

