

Bijenhof bvba
Moravie 30
8501 Bissegem



Product specificaties van honing

Artikel	50534
Beschrijving	Honing bereid zonder enige toevoeging of verandering en met behoud van alle waardevolle stoffen.
Type	Koolzaad honing
Oorsprong	gemengde EG
Gebruik	Alle gebruik
Geur	neutrale geur
Kleur	witte kleur
Smaak	Neutrale smaak

Filtering:	Op 150 a 250 micron
Verpakking :	Pot 500 gr - 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 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 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

