



WISSENSCHAFTLICHES

Wissenschaftlich gesicherte Qualität.

Honig ist nicht nur süß und lecker, sondern auch wertvoll für die Gesundheit. Denn Honig enthält neben dem im Nektar enthaltenen Frucht- und Traubenzucker eine reiche Palette an wertvollen Inhaltsstoffen. Hierzu zählen Mineralstoffe und Enzyme sowie Inhibine, die das Wachstum von Bakterien hemmen.

Die sogenannte HMF-Analyse misst, wie gut diese wertgebenden Inhaltsstoffe erhalten sind. Sie gilt damit als wesentliches Qualitätskriterium. Weitere wichtige Elemente der Qualitätskontrolle sind die Pollenanalyse und die Bestimmung des Glukose-Fruktose-Verhältnisses.

Die BIHOPHAR-Honige werden nach einem aufwendigen Kontrollverfahren lückenlos 3 x geprüft: Das erste Mal vor dem Versand, das zweite Mal bei der Ankunft und das dritte Mal vor der Abfüllung. Kontrolliert werden Geschmack, Geruch, Farbe, Aussehen, Sauberkeit und Konsistenz sowie zahlreiche lebensmittel-analytische Parameter der Honigverordnung und des Lebensmittelgesetzes. So testen wir seine Echtheit und Sortenreinheit und kontrollieren den Honig auf Pflanzenschutzmittel und Insektizide.

Nur wenn die Analyse des unabhängigen, staatlich vereidigten Instituts für Honiganalytik einwandfrei ausfällt, werden unsere Honige zur Abfüllung in die Gläser freigegeben.

Jedes einzelne Glas BIHOPHAR-Honig kann anhand der Qualitätskontrollnummer und des Mindesthaltbarkeitsdatums auf dem Etikett genau zurückverfolgt werden. Zu jeder Kontrollnummer liegt eine einwandfreie Analyse vor. Diese umfangreiche und nachvollziehbare Qualitätskontrolle garantiert, dass Sie bei BIHOPHAR auf gleichbleibend gute Qualität vertrauen können.

DIE INHALTSSTOFFE

DIE POLLENANALYSE

HMF-ANALYSE UND DIASTASE-ZAHL

© 2020 FÜRSTEN-REFORM | Dr. med. Hans Plümer Nachf. GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.