

Conditionering van honing

Bewerkingen van honing



Algemeenheden

- Na het zeven en het rijpen worden alle recipiënten afgedekt en worden de nodige maatregelen getroffen om te vermijden dat vreemde deeltjes toch nog in de honing terecht komen.
- Vermijd het voorkomen van insecten.

Roeren

- Gebruik proper gereedschap dat geen stof genereert en dat exclusief hiervoor gebruikt wordt (specifiek materiaal : boomachine...).
- Met de roeronderdelen niet tegen de wanden krassen.
- Vermijd het inbrengen van lucht in de honing.

Mengen en enten

- Nooit honing toevoegen zonder een compleet analyserapport indien men geen kennis heeft van :
 - de productiestappen (traceerbaarheid) van de honing (risico op residuen). ■
 - de geografische origine (land). ■
- Controleer voor het mengen de verschillende loten van honing op afwezigheid van grove fouten (gisting, vreemde geuren...).

Weer vloeibaar maken

- Vermijd het opwarmen van honing met onaangepast materieel dat een oververhitting en een kwaliteitsvermindering van de honing riskeert. ■
- Het opwarmen gebeurt zo gering en zo kort mogelijk. ■

✗ *Bepaling van het HMF** gehalte in een labo.*

➡ *Indien > 40 mg/kg (wettelijke norm) : industriehoning. Deze parameter heeft geen invloed op de volkgezondheid doch is toxisch voor bijen. Dergelijke honing niet terugvoederen aan bijen.*

Noteer in het register HONINGOOGST

*Bij de herkomst (samenstelling) van de loten (mengsels) :
- het percentage (hoeveelheid) van elke oogst dat het mengsel bevat en de bijgemengde externe honingloten. Bij het bijmengen van externe honing moet de geografische herkomst genoteerd worden (ook op het etiket wanneer het honing van buitenlandse oorsprong betreft).*



Traceerbaarheid



- Elk recipiënt dat honing bevat moet een etiket vertonen op de zijwand (en niet op het deksel) dat zijn traceerbaarheid verzekert :
 - identificatie van de oogst (honing afkomstig van eenzelfde bijenstand en eenzelfde slingerbeurt).
 - identificatie van het lot (honing afkomstig van of meerdere slingerbeurten of een mengsel van verschillende soorten honing en bestemd om in te potten).
- Een voorbeeld van traceerbaarheid is weergegeven achteraan bij het productieregister.

Inpotten



Honingpotten

- Gebruik van recipiënten die uitsluitend bestemd zijn voor honing. ■
- Glazen honingpotten moeten intact zijn.
- Gebruik enkel recipiënten die perfect proper zijn. ■
- Glazen honingpotten moeten vóór gebruik gewassen en nagespoeld worden met leiding- of drinkbaar water. ■

Deksels

- De honingpotten moeten hermetisch afgesloten worden.
- Op potten met een schroefstelsel worden bij voorkeur hermetisch afgesloten schroefdeksels gebruikt. ■
- Ideaal is geen plasticen klikdeksels te gebruiken.
- Metalen deksels kunnen niet herbruikt worden.
- Controleer de voedingsmiddelenkwaliteit van de plasticen deksels.

🔍 *Twijfel over de netheid*

➡ *Niet gebruiken*

