



## Checkliste zur Honigverarbeitung

Imkerei

<b>Honig geschleudert am:</b>		<b>Zugehörige Los-Nr:</b>
<b>letzte Behandlung der Völker (s. Bestandsbuch) am:</b>		
<b>Kontrollpunkte:</b>	<b>Geprüft und o.k.</b>	<b>Bemerkungen</b> Abweichungen, Besonderheiten, Korrekurmaßnahmen
Schleuderraum nach Plan gereinigt		
<b>Entdeckungsgeschirr, -gabel:</b>		
gereinigt und trocken		
ohne Anhaftungen z.B. Wachsteilchen, Rost		
<b>Honigschleuder:</b>		
gereinigt und trocken		
ohne Anhaftungen z.B. Wachsteilchen, Rost		
Abrieb, Metallstaub ausgeschlossen		
<b>Getriebefett:</b>		
für den Lebensmittelbereich zugelassen		
nicht geeignet		
<b>Siebe:</b>		
gereinigt und trocken		
ohne Anhaftungen z.B. Wachsteilchen, Rost		
Nach dem Schleudern ohne Beschädigungen		
<b>Wassergehalt:</b> <i>(Wert eintragen)</i>		
<b>Lagerbehälter:</b>		
für Lebensmittel geeignet		
gereinigt und trocken		
ohne Fremdgeruch		
Deckel dicht schließend		
<b>Utensilien für die Klärung</b>		
z.B. Teigschaber, Löffel gereinigt und trocken		
ohne Anhaftungen		
Abrieb ausgeschlossen		



## Checkliste zur Honigverarbeitung

Imkerei

<b>Kontrollpunkte</b>	<b>Geprüft und o.k.</b>	<b>Bemerkungen</b> Abweichungen, Besonderheiten, Korrekturmaßnahmen
<b>Rührstab o.ä.:</b>		
gereinigt und trocken		
ohne Anhaftungen		
Abrieb ausgeschlossen		
<b>Gläser :</b>		
gereinigt und trocken		
ohne Fremdgeruch		
ohne Beschädigungen wie Absplitterungen, Sprünge etc.		
<b>Deckel:</b>		
Sauber und trocken		
ohne Fremdgeruch		
ohne Beschädigungen		
<b>Deckeleinlagen:</b>		
neu		
<b>Auflösen / Erwärmen</b>		
Temperatur im Wärmeschrank: <i>(Wert eintragen)</i>		
Wassergehalt vor Abfüllung: <i>(Wert eintragen)</i>		
<b>Abfüllbehälter:</b>		
gereinigt und trocken		
keine Anhaftungen		
Quetschhahn geprüft		
Abrieb ausgeschlossen		
<b>Honig aus dieser Charge wurde abgefüllt am:</b> <i>(Datum und Mindesthaltbarkeitsdatum eintragen):</i>		
<b>Rückstellprobe:</b> <i>(Datum und Nummer der Rückstellprobe eintragen):</i>		