



Aromkartan visar hur proverna förhåller sig till varandra. Prov 3 sticker ut mest från de övriga med karaktär av soja, lakrits. Proverna 1, 2 och 8 grupperar sig lite till höger på grafen då de har lite högre totalhalt av aromer. Även 4 och 7 har lite mer av aromer än proverna längst upp till vänster.

Digital sensorik, Prov 1

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Prov 1

Riskbedömning

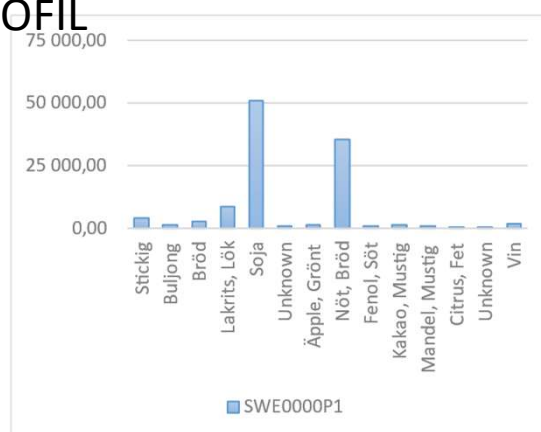
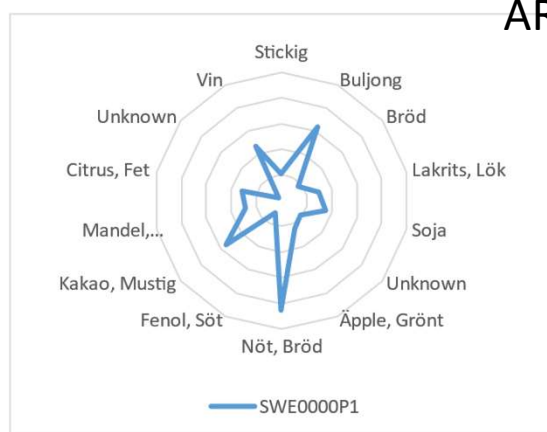


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iakttas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROMFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av soja och nöt. Även buljong är starkare än jämfört med de övriga proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Prov 1

Raps



Lind



Ljung



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 2

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Prov 2

Riskbedömning

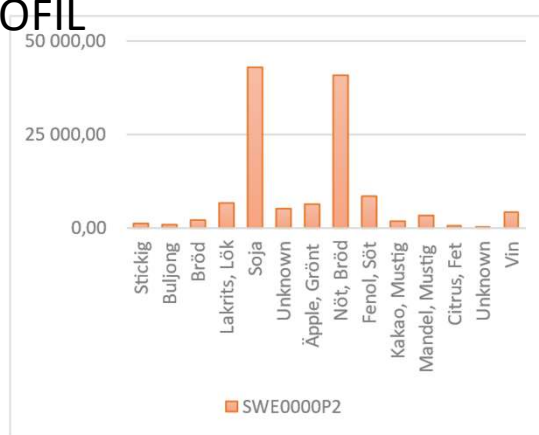
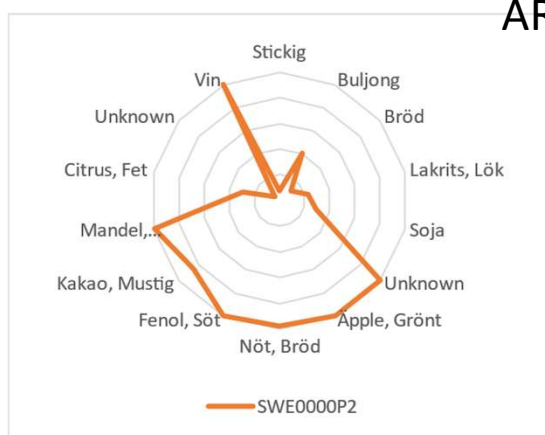


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iakttas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



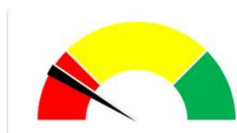
De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av soja och nöt. Många aromer är höga jämfört med de övriga proverna och bör upplevas som doftrikare.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Prov 2

Raps



Lind



Ljung



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 3

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Prov 3

Riskbedömning

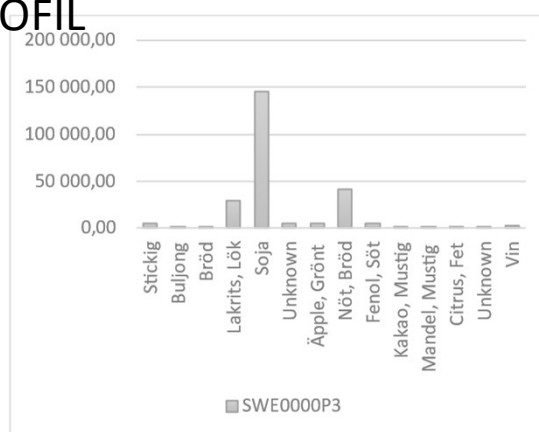
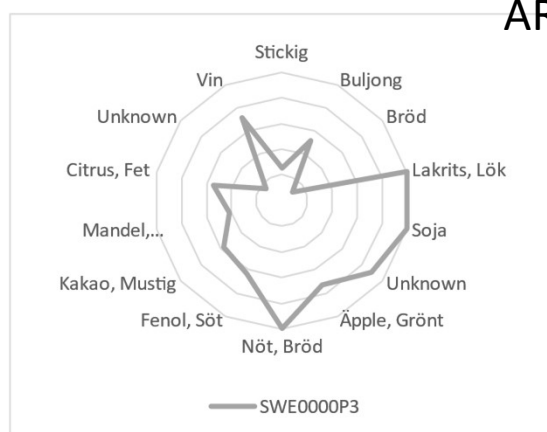


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iaktas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av lakrits, soja och nöt. Även äpple är starkare än jämfört med de övriga proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Prov 3

Raps

Lind

Ljung



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 4

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Prov 4

Riskbedömning

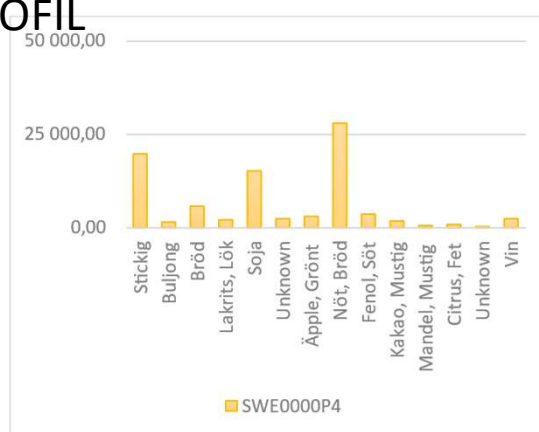
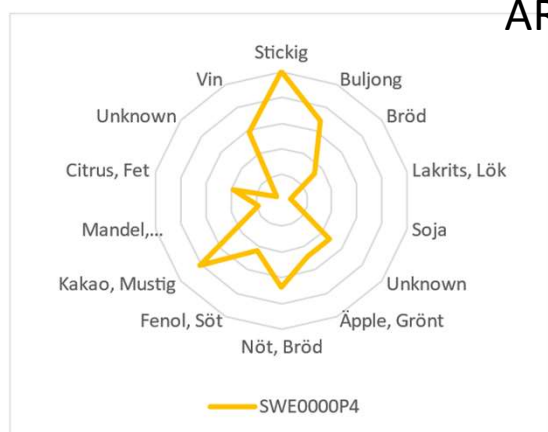


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iaktas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av soja och nöt samt etanol som kan ge en stickig doft. Kakao också är starkare än jämfört med de övriga proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Prov 4

Raps

Lind

Ljung



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 5

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Riskbedömning

Prov 5

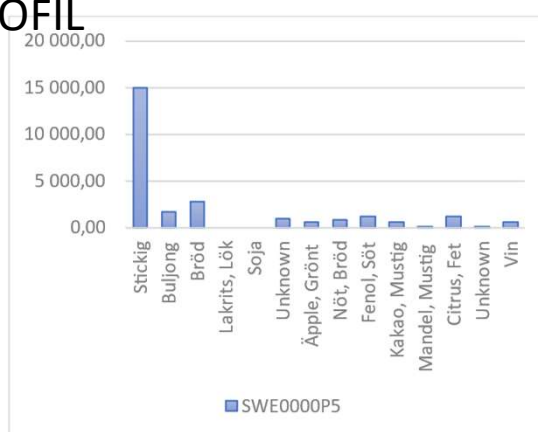
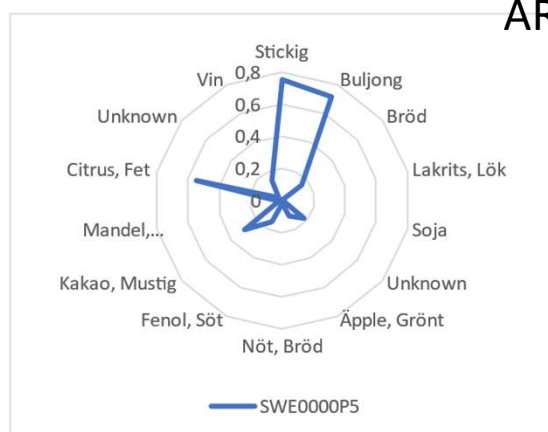


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iakttas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av etanol som kan ge en stickig doft. Buljong och citrus är lite högre i detta prov jämfört med de övriga proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Raps

Lind

Ljung

Prov 5



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 6

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Riskbedömning

Prov 6

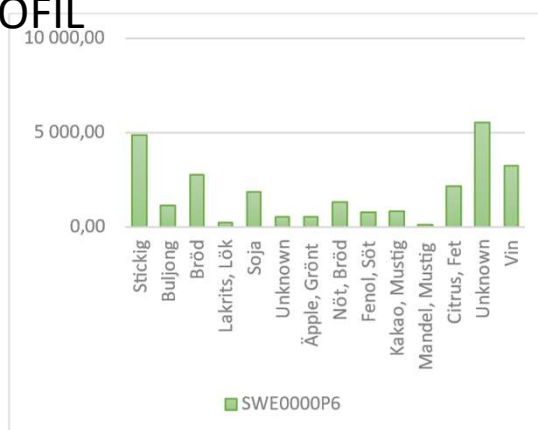


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iakttas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har en ganska blyg aromstyrka och en jämnare fördelning av aromerna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Raps

Lind

Ljung

Prov 6



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 7

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Riskbedömning

Prov 7

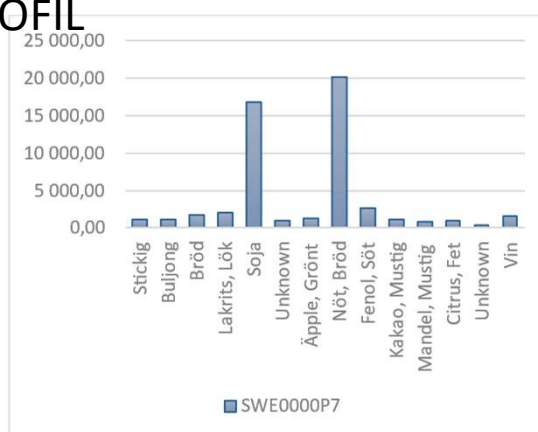
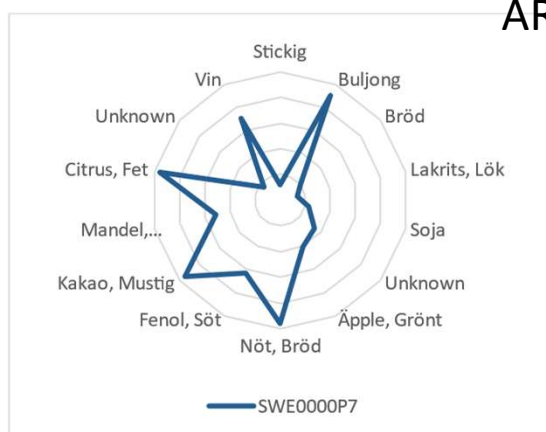


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iaktas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av soja och nöt. Jämfört med de andra proverna kan buljong, citrus, kakao och fenol sticka ut som dofter vid jämförelse.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Raps

Lind

Ljung

Prov 7



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 8

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Prov 8

Riskbedömning

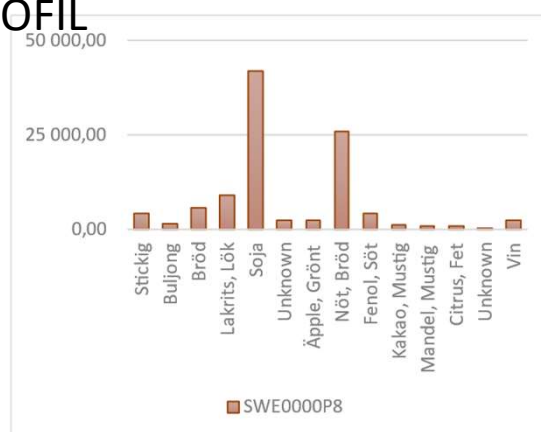


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iaktas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



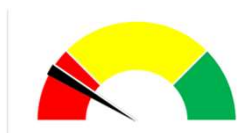
De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av soja och nöt.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Prov 1

Raps



Lind



Ljung



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 9

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Prov 9

Riskbedömning

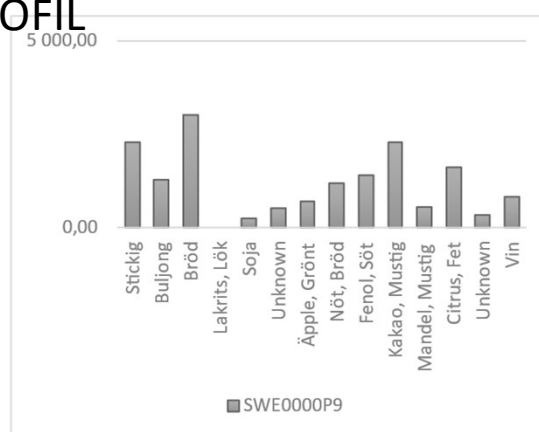
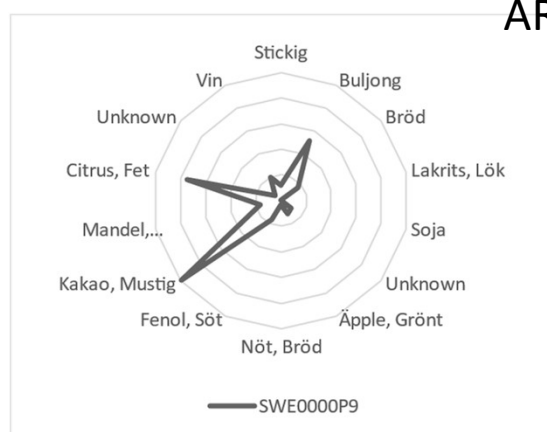


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iakttas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har ganska svag aromprofil där kakao är lite högre än övriga prover. Kakao och mustig kan sticka ut jämfört med de andra proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Prov 2

Raps



Lind



Ljung



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 10

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Prov 10

Riskbedömning

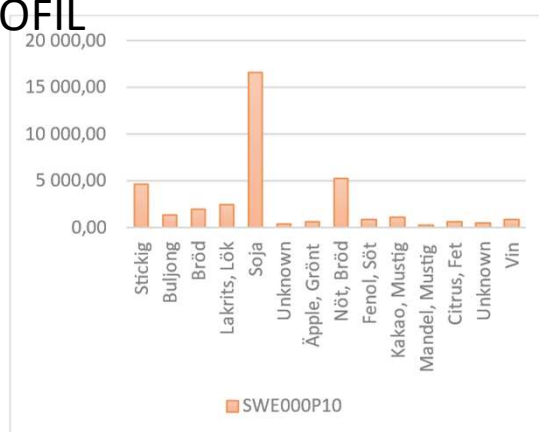


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iaktas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROMFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av soja. Även buljong och kakao är starkare än jämfört med de övriga proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Prov 3

Raps

Lind

Ljung



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 11

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Prov 11

Riskbedömning

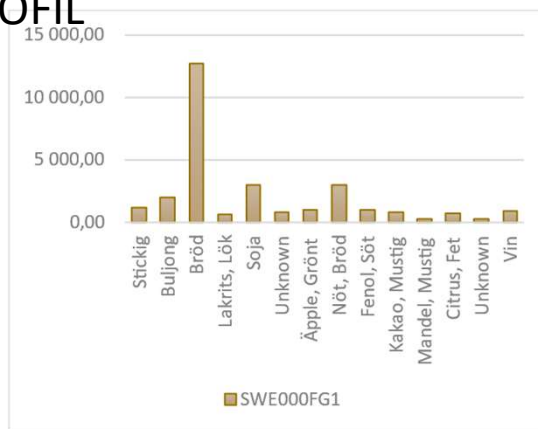


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iaktas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av bröd. Buljongdoften är starkare än övriga prover.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Prov 4

Raps

Lind

Ljung



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 12

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Riskbedömning

Prov 12

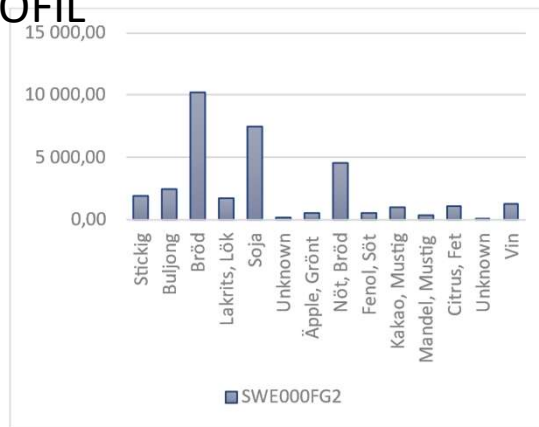


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iakttas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Detta prov har starkast halt av soja och nöt,bröd.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Raps

Lind

Ljung

Prov 5



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 13

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Riskbedömning

Prov 13

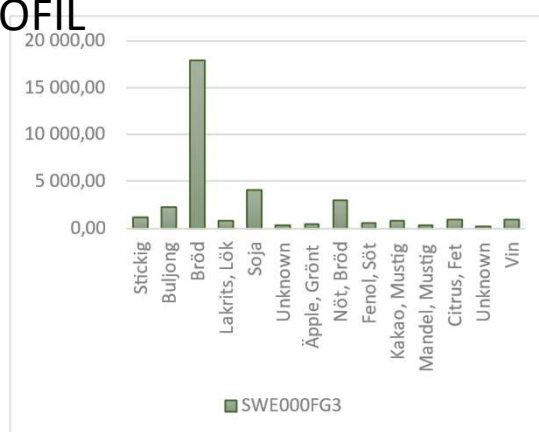
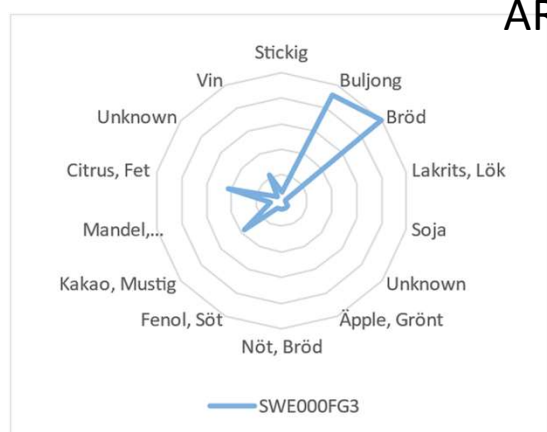


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iaktas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Provet har bördig karaktär av proverna men också mer buljong än de övriga proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Raps

Lind

Ljung

Prov 6



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER

Digital sensorik, Prov 14

RISK FÖR FERMENTATION

Prov ID

Riskbedömning

Prov 14

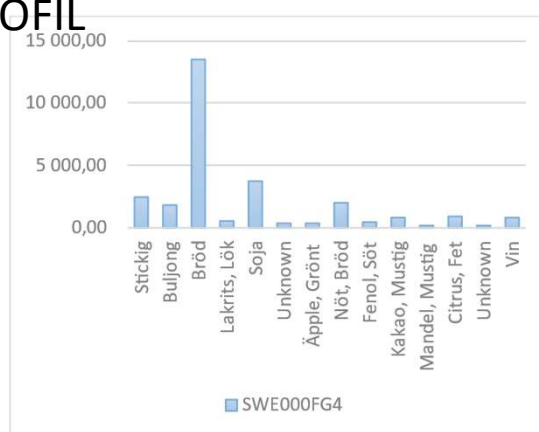
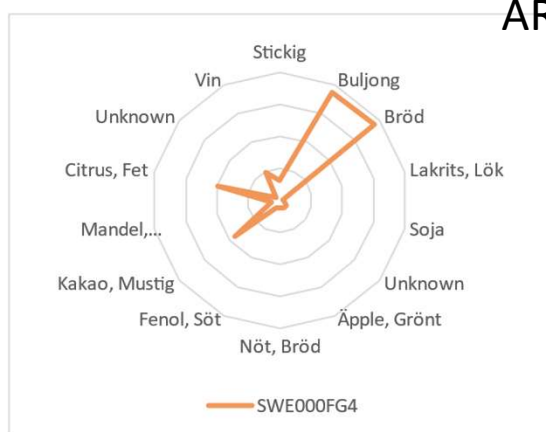


Kommentar: Provet innehåller låga halter av etanol och bedöms inte vara någon risk för jäsning inom närtid.

Etanolhalten spelar en viktig roll för honungskvaliteten. All honung innehåller låg halt etanol, normalt 5-20 ppm. Däremot ses ofta högre etanolhalter, upp till några hundra ppm. Eftersom etanol är en biprodukt av jäsning kan högre nivåer vara ett tecken på pågående oönskad jäsning. Försiktighet måste iakttas om nivåerna stiger, särskilt i kombination med hög vattenhalt.

	Låg risk för fermentering
	Risk för fermentering. Vidare utredning rekommenderas
	Pågående jäsning, bör ej säljas som honung

AROMPROMFIL



De mest förekommande aromer i proverna visas i graferna ovan. Till vänster visas diagram som är viktat mot de övriga proverna. Till höger visas hur mycket av varje arom som uppmätts i analysen. Provet har bördig karaktär av proverna men också mer buljong än de övriga proverna.

BOTANISKT URSPRUNG – NEKTARSPECIFIKA AROMER

Prov ID

Raps

Lind

Ljung

Prov 7



Analysen kan identifiera aromer som är karakteristiska för vissa nektarkällor. I er honung finns det svaga halter av aromer typiska för raps. Inga aromer från lind eller ljung detekterades.

KOMMENTARER