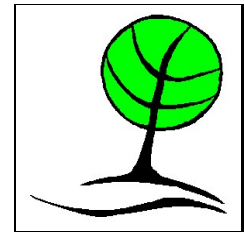


Labor im ÖKOMPARK GmbH & Co. KG

- ÖKO-CONTROL Baumholder -



Prüfbericht Nr. : B5/161124/88540 Baumholder, 06.12.2016

Auftraggeber: Schinderhannes.Shop GbR
Gerhard und Siegbert Friedt
Hauptstraße 15
55758 Hottenbach

Beschreibung: Mikrobiologische Untersuchung von gewürztem Schweinefleisch,
verpackt am 22.11.16

Untersuchungsart: Fleisch und Fleischerzeugnisse (Lagertest)

Probennummer: B5/161124/88540 Nr.: 01 bis 03

Probennehmer Herr Friedt°

Probeneingang: 23.11.2016

Untersuchungszeitraum: 23.11.2016 bis 06.12.2016

Legende zu den Einzelproben:

Nr.	Probenbeschreibung
1	Untersuchung Beginn (23.11.16)
2	Untersuchung MHD-Ende (27.11.16)
3	Untersuchung 2 Tage nach MHD (29.11.16)

Prüfbericht Nr. B5/161124/88540

Seite 1 von 3

Labor im ÖKOMPARK GmbH & Co. KG

- ÖKO-CONTROL Baumholder -

Ergebnisse:

Parameter	Einheit	Untersuchung Beginn (23.11.16)	Untersuchung MHD-Ende (27.11.16)	Untersuchung 2 Tage nach MHD (29.11.16)
Allgemeine Angaben		-	-	-
Mindesthaltbarkeit		27.11.16	27.11.16	27.11.16
Gewicht	g / ml / l	468,5 g	468,5 g	468,5 g
Mikrobiologische Untersuchung		-	-	-
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (Fleisch/ Fleischerzeugnisse) ^o	KbE/ g	1,6 x 10 ⁵	4,0 x 10 ⁵	4,8 x 10 ⁵
E. coli (Fleisch/Fleischerzeugnisse)	KbE/g	<10	<10	<10
Enterobacteriaceae (LM)	KbE/g	1,7 x 10 ⁴	3,9 x 10 ³	3,1 x 10 ³
Staph.aureus (Fleisch und Fleischerzeugnisse)	KbE/g	<100 *	<100	<100 *
Pseudomonas species (LM)	KbE/ g	2,4 x 10 ³	1,2 x 10 ³	2,3 x 10 ³
Salmonellen in 25 g (ISO)		negativ	negativ	negativ
Listeria monocytogenes in 25 g		negativ	negativ	negativ

Informationen zu den untersuchten Parametern:

Parameter	Methode	Prüfverfahren	Einheit	NWG	UGW	OGW
Allgemeine Angaben						
Mindesthaltbarkeit						
Gewicht			g / ml / l			
Mikrobiologische Untersuchung						
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl (Fleisch/ Fleischerzeugnisse) ^o	Koloniezählverfahren	ASU L 06.00-18 mod.	KbE/ g			5,0 x 10 ⁶

Labor im ÖKOMPARK GmbH & Co. KG

- ÖKO-CONTROL Baumholder -

Informationen zu den untersuchten Parametern:

Parameter	Methode	Prüfverfahren	Einheit	NWG	UGW	OGW
E. coli (Fleisch/Fleischerzeugnisse)	Koloniezählverfahren	ASU L00.00-132/2	KbE/g			5,0 x 10 ³
Enterobacteriaceae (LM)	Koloniezählverfahren	ASU L00.00-133/2	KbE/g			
Staph.aureus (Fleisch und Fleischerzeugnisse)	Koloniezählverfahren	ASU L 00.00-55 mod.	KbE/g			5,0 x 10 ³
Pseudomonas species (LM)	Koloniezählverfahren	ASU L 06.00-43 mod.	KbE/ g			1,0 x 10 ⁶
Salmonellen in 25 g (ISO)	Anreicherungsver- fahren	ASU L 00.00-20 (DIN EN ISO 6579)				negativ
Listeria monocytogenes in 25 g	Anreicherungsver- fahren	Hausmethode				negativ

Legende: NWG Nachweisgrenze / UGW unterer Grenzwert / OGW oberer Grenzwert

Abschließende Bemerkung:

Bei den untersuchten Fleischproben handelt es sich jeweils um eine Poolprobe aus 4 Einzelproben.

Hinsichtlich den untersuchten mikrobiologischen Parametern entsprechen alle Proben den Empfehlungen der DGHM für ungewürztes, gewürztes und mariniertes Schweinefleisch.

B. Bender (Laborleiterin Mikrobiologie)

Legende: ° nicht akkreditiert, # Fremdvergabe, n.b. nicht bestimmt, n.n. nicht nachweisbar

Die angegebenen Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die vorliegenden Prüfgegenstände. Wurden die Proben nicht durch dieses Labor genommen, kann die Verantwortung für die richtige Probenahme nicht übernommen werden. Eine auszugsweise Veröffentlichung der Ergebnisse bedarf der ausdrücklichen Genehmigung durch das Labor.

Prüfbericht Nr. B5/161124/88540

Seite 3 von 3

Labor im ÖKOMPARK GmbH & Co. KG
Kennedy-Allee 29, 55774 Baumholder
Tel: 06783-99330, Fax: 06783-993322
Email: info@oekocontrol.de

DaKKS Registrierungsnummer: D-PL-19710-01-00