

Produktspezifikation Hinterschinken

Produktbezeichnung:

a: Artikel-Nr. 2202
 b: Produktname: Hinterschinken
 c: Verkehrsbezeichnung: Hinterschinken
 c: Fettgehaltsstufe: 2,6 g/100g

Produktbeschreibung:

a: Deklaration. S-Fleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E 250), Saccharose, Antioxydationsmittel, Natriumascorbat E 301, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Aromen, Invertzuckersirup, Würze, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Stabilisator E 450 u. E 451

b: Kennzeichnung
 Allergene gemäß EU-VO: nicht vorhanden.
 c: Allergene gemäß ALBA-Liste nicht vorhanden
 d: GVO-Kennzeichnung: ist Deklaration
 e: Sensorik ist in Ordnung durch Kontrolle H. Wenisch
 f: Chemische Werte: In Anlage Kopie Befund Labor Dr. Hallermayer
 g.: Mikrobiologische Werte: In Anlage Kopie Befund Labor Dr. Hallermayer
 h: Nährwertangaben: In Anlage Kopie Befund Labor Dr. Hallermayer

MHD und garantierte Restlaufzeit: 28 Tage

Verkehrsfähigkeit: 21 Tage

Verpackung:

a: Beschreibung
 Verkaufseinheit: ganze Stücke - Gewicht /Stk.
 b: Beschreibung
 Bestelleinheit und Palettenfaktor: Geliefert in E2-Kisten

Chargenkennzeichnung und Chargenrückverfolgung: nicht vorhanden

Transport- und Lagerhinweise: In E2-Kisten auf Rollwagen

Hinweise zum gesetzlichen Rahmen: Keine Hinweise



WENISCH
METZGEREI



Labor Dr. Hallermayer

Eurofins Analytik GmbH
Labor Dr. Hallermayer
Kobelweg 12 1/6
D-86166 Augsburg

Teil: +49 821 240 929
Fax: +49 821 240 92 29

EUROFINS ANALYTIK GMBH - KOBELWEG 12 1/6 - D-86166 AUGSBURG

LaboAugsburg@eurofins.com
www.eurofins.de

Metzgerei Wenisch
Äußere Passauer Str. 10
84315 Straubing

Ihre Zeichen I.A. Pivner	Ihre Nachricht vom 23.10.2007	Unser Zeichen 1610/1762 //	Analysenbericht 09739201	Datum 31.10.2007	Seite 1 von 2
-----------------------------	----------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---------------------	---------------

Betreff: **Untersuchung von "Hinterschinken"**
- mikrobiologische und chemische Untersuchung

Die uns am 24.10.2007 eingeleferte Probe wurde auftragsgemäß untersucht und ergab folgenden Befund:

Verpackung: farblose, etikettierte, vakuumverschweißte Kunststofffolienpackung

Aussehen: Endstück; pökelfarfarbenes, gegartes Muskelfleisch, weitgehend in natürlichem Zusammenhang belassen, mit feinen, weißen Fett- und Gewebsadern durchzogen, runde Form, Kaliber ca. 14 cm

Geruch und Geschmack: arttypisch, ohne Abweichung

Chemische Untersuchungen:

Vergleichswert

Gesamtwassergehalt	§64 LFGB L06.00-3	73,0 g/100 g	
Fettgehalt	LDHA 038 - Soxhlet-Verfahren	2,6 g/100 g	
Asche	§64 LFGB L06.00-4 mod.	3,5 g/100 g	
Organisches Nichtfett (ONF)	berechnet	20,9 g/100 g	
Rohprotein	§64 LFGB L06.00-7 mod.	20,9 g/100 g	
Bindgewebseiweiß	§64 LFGB L06.00-8 mod.	0,83 g/100 g	
BEFFE	berechnet	20,1 g/100 g	
BEFFE im Fleischelweiß	berechnet	96,0 g/100 g	mind. 85,0 %
Fett : Rohprotein	berechnet	0,1 : 1	
Wasser : Rohprotein	berechnet	3,5 : 1	max. 4,0 : 1
Fremdwasser	berechnet	0 g/100 g	0 %
Fleischelweiß im fettfreien Anteil	berechnet	21,5 g/100 g	mind. 19,0 %
Kohlenhydrate (berechnet)		0 g/100 g	
Physiologischer Brennwert / 100g		452 kJ	
		107 kcal	

Mikrobiologische Untersuchungen am 24.10.2007:

Keimzahl aerob	§64 LFGB L06.00-18 mod. - PCA, 30°C, 72h	$4,6 \times 10^6$ KbE/g
Laktobazillen	§64 LFGB L06.00-31 mod. - MRS, 37°C, 48h	$2,3 \times 10^4$ KbE/g

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen. Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eurofins Analytik GmbH, Großmoortroggen 24, 21079 Hamburg - AG Hamburg HRB 917 32 - Geschäftsführer: Dr. Markus Brandmeier, Peter Amand, Dr. Christian Hummert. USt-ID-Nr./VAT Nr.: DE 812492823 Dresden Bank Augsburg 102 990 000 (BLZ 720 900 01) IBAN DE84 720900010102380900 BIC / SWIFT DRESDE33HAN



Durch die Deutsche Akkreditierungsstelle
Chemie GmbH (DAG) akkreditiertes Prof-
laboratorium nach
DIN EN ISO/IEC 17025
Die Akkreditierung gilt nur für die in der
Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.



Labor Dr. Hallermayer

Seite 2 zum Schreiben vom 31.10.2007, Probe 16101762, Analysenbericht 09739201,

Mikrobiologische Untersuchungen am 24.10.2007:

Enterobacteriaceae	§64 LFGB L05.00-05 mod. - VRBD-Agar, 37°C, 48h	nicht nachweisbar /g
Hefen	§64 LFGB L01.00-37 mod. - YGC-Agar, 25°C, 72-120h	<100 KbE/g
Schimmel	§64 LFGB L01.00-37 mod. - YGC-Agar, 25°C, 72-120h	<100 KbE/g

Beurteilung:

Vorgelegte Kochpökelware weist nach Maßgabe der vorstehend ermittelten chemischen Analysendaten eine handelsübliche Zusammensetzung auf. Die Gehalte an BEFFE im Fleischweiß und Fleischweiß im fettfreien Anteil liegen über den in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse bei diesem Erzeugnis festgelegten Mindestwerten.

Das mikrobiologische Untersuchungsergebnis, ermittelt am 24.10.2007, zeigt eine für dieses Erzeugnis zum Untersuchungszeitpunkt als unauffällig zu beurteilende Keimbelastung und bietet keinen Anlass zu einer Beanstandung.


Dr. Michael Kraus

Eurofins Analytik GmbH
Labor Dr. Hallermayer