

Laborergebnisse Hirtenkäse

Test 1: Mikrobiologie

	Salmonellen	Listeria monocytogenes	Enterobacteriaceae	E. coli	Staphylokokken, Koagulase-positiv	Hefen	Schimmelpilze
Gazi	negativ	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	10 KBE/g	< 10 KBE/g	11000 KBE/g	< 10 KBE/g
Alnatura	negativ	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	120000 KBE/g	< 10 KBE/g
Patros Natur	negativ	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	50 KBE/g	< 10 KBE/g
Rewe	negativ	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g
Lidl	negativ	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	< 10 KBE/g	80 KBE/g	< 10 KBE/g
Penny	negativ	< 10 KBE/g	250 KBE/g	10 KBE/g	< 10 KBE/g	20 KBE/g	< 10 KBE/g

Test 2: Desinfektionsmittelrückstände

	Trichlormethan (Chloroform)
Gazi	< 0,01 mg/kg
Alnatura	< 0,01 mg/kg
Patros Natur	< 0,01 mg/kg
Rewe	< 0,01 mg/kg
Lidl	< 0,01 mg/kg
Penny	< 0,01 mg/kg

Zur Beachtung: Diese Informationen sind urheberrechtlich geschützt. Der vorliegende Abdruck ist nur zum privaten Gebrauch des Empfängers hergestellt. Jede andere Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Urheberberechtigten unzulässig und strafbar. Insbesondere darf er weder vervielfältigt, verarbeitet oder zu öffentlichen Wiedergaben benutzt werden.