

Laborergebnisse Fleischwurst

Material: Brühwurst
 Beurteilungskriterium: Brüh-/Kochwurst, Kochpökelware, Stückware gemäß DGHM 2018
 Produktbezeichnung: Mühlenhof, Delikatess Schinkenfleischwurst
 MHD: 11.11.2023
 Zustand bei Probeneingang: gekühlt, ohne Beanstandung
 Verpackung: Kunststoffverpackung, verschweißt
 Anzahl: 1
 Verpackungseinheiten:
 Bruttogewicht/-volumen: 400g

Untersuchungsergebnis

Parameter	Ergebnis	Einheit	Beurteilungskriterium	Untersuchungsverfahren
Gesamteiweiß	11,8	g/100g		ASU L 06.00-20:2021-03
Hydroxyprolin	0,272	g/100g		ASU L 06.00-8:2017-10
Bindegewebsprotein	2,18	g/100g		
Fremdeiweiß (Schätzwert)	0,0	g/100g		Rechenwert
Fleischeiweiß	11,76	g/100g		
Bindegewebsprotein im Fleischeiweiß	18,5	%		
Bindegewebsprotein / Fleischeiweiß Quotient	0,19			
BEFFE	9,6	%		
BEFFE im Fleischeiweiß	81,5	%		
Gesamtkeimzahl, aerob, mesophil	$< 1,0 \cdot 10^3$	KBE / g	$5,0 \cdot 10^4$	ASU L00.00-88/2:2023-04
E. coli	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^2$	ASU L 06.00-36:1996-02
Enterobacteriaceae	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^3$	ASU L 06.00-24:2020-05
Listeria monocytogenes	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^2$	ASU L 00.00-22: 2018-03
Hefen	$< 1,0 \cdot 10^2$	KBE / g	$1,0 \cdot 10^4$	SOP-HESCHF-064:2021-03
Schimmelpilze	$< 1,0 \cdot 10^2$	KBE / g		
Milchsäurebakterien, aerob	$< 1,0 \cdot 10^3$	KBE / g	$5,0 \cdot 10^4$	ASU L 06.00-35:2017-10
DNA Rind	nicht nachgewiesen			Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC Art. No. S6126:2019-02 ¹
DNA Schwein	nachgewiesen			
DNA Pferd	nicht nachgewiesen			

Beurteilung:

Die Ergebnisse aus den hier durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen ergeben unserem Erachten nach keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung, Richt- und Warnwerte wurden nicht überschritten.

Hinsichtlich der untersuchten chemischen Parameter entspricht das Produkt zum Zeitpunkt der Untersuchung den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen Nr. 2.4.2.2.1, Spitzenqualität des Deutschen

Lebensmittelbuchs und ist bezüglich der untersuchten Parameter verkehrsfähig.

Material: Brühwurst
 Beurteilungskriterium: Brüh-/Kochwurst, Kochpökelware, Stückware gemäß DGHM 2018
 Produktbezeichnung: Herta saftige Fleischwurst
 MHD: 23.11.2023
 Zustand bei Probeneingang: gekühlt, ohne Beanstandung
 Verpackung: Kunststoffverpackung, verschweißt
 Anzahl: 1
 Verpackungseinheiten:
 Bruttogewicht/-volumen: 500g

Untersuchungsergebnis

Parameter	Ergebnis	Einheit	Beurteilungskriterium	Untersuchungsverfahren
Gesamteiweiß	11,5	g/100g		ASU L 06.00-20:2021-03
Hydroxyprolin	0,255	g/100g		ASU L 06.00-8:2017-10
Bindegewebseiweiß	2,04	g/100g		
Fremdeiweiß (Schätzwert)	0,0	g/100g		Rechenwert
Fleischeiweiß	11,49	g/100g		
Bindegewebseiweiß im Fleischeiweiß	17,8	%		
Bindegewebseiweiß / Fleischeiweiß Quotient	0,18			

Parameter	Ergebnis	Einheit	Beurteilungskriterium	Untersuchungsverfahren
BEFFE	9,5	%		
BEFFE im Fleischeiweiß	82,2	%		
Gesamtkeimzahl, aerob, mesophil	$< 1,0 \cdot 10^3$	KBE / g	$5,0 \cdot 10^4$	ASU L00.00-88/2:2023-04
E. coli	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^2$	ASU L 06.00-36:1996-02
Enterobacteriaceae	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^3$	ASU L 06.00-24:2020-05
Listeria monocytogenes	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^2$	ASU L 00.00-22: 2018-03
Hefen	$< 1,0 \cdot 10^2$	KBE / g	$1,0 \cdot 10^4$	SOP-HESCHF-064:2021-03
Schimmelpilze	$< 1,0 \cdot 10^2$	KBE / g		
Milchsäurebakterien, aerob	$< 1,0 \cdot 10^3$	KBE / g	$5,0 \cdot 10^4$	ASU L 06.00-35:2017-10
DNA Rind	nicht nachgewiesen			Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC Art. No. S6126:2019-02 ¹
DNA Schwein	nachgewiesen			
DNA Pferd	nicht nachgewiesen			

Beurteilung:

Die Ergebnisse aus den hier durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen ergeben unserem Erachten nach keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung, Richt- und Warnwerte wurden nicht überschritten.

Hinsichtlich der untersuchten chemischen Parameter entspricht das Produkt zum Zeitpunkt der Untersuchung den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen Nr. 2.4.2.2.2 des Deutschen Lebensmittelbuchs und ist bezüglich der untersuchten Parameter verkehrsfähig.

Material: Brühwurst
 Beurteilungskriterium: Brüh-/Kochwurst, Kochpökelware, Stückware gemäß DGHM 2018
 Produktbezeichnung: Alnatura Bio Fleischwurst
 MHD: 22.11.2023
 Zustand bei Probeneingang: gekühlt, ohne Beanstandung
 Verpackung: Kunststoffverpackung, verschweißt
 Anzahl: 1
 Verpackungseinheiten:
 Bruttogewicht/-volumen: 200g

Untersuchungsergebnis

Parameter	Ergebnis	Einheit	Beurteilungskriterium	Untersuchungsverfahren
Gesamteiweiß	11,0	g/100g		ASU L 06.00-20:2021-03
Hydroxyprolin	0,172	g/100g		ASU L 06.00-8:2017-10
Bindegewebseiweiß	1,37	g/100g		
Fremdeiweiß (Schätzwert)	0,0	g/100g		Rechenwert
Fleischeiweiß	10,96	g/100g		
Bindegewebseiweiß im Fleischeiweiß	12,5	%		
Bindegewebseiweiß / Fleischeiweiß Quotient	0,13			
BEFFE	9,6	%		
BEFFE im Fleischeiweiß	87,5	%		
Gesamtkeimzahl, aerob, mesophil	$< 1,0 \cdot 10^3$	KBE / g	$5,0 \cdot 10^4$	ASU L00.00-88/2:2023-04
E. coli	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^2$	ASU L 06.00-36:1996-02
Enterobacteriaceae	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^3$	ASU L 06.00-24:2020-05
Listeria monocytogenes	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^2$	ASU L 00.00-22: 2018-03
Hefen	$< 1,0 \cdot 10^2$	KBE / g	$1,0 \cdot 10^4$	SOP-HESCHF-064:2021-03
Schimmelpilze	$< 1,0 \cdot 10^2$	KBE / g		
Milchsäurebakterien, aerob	$< 1,0 \cdot 10^3$	KBE / g	$5,0 \cdot 10^4$	ASU L 06.00-35:2017-10
DNA Rind	nicht nachgewiesen			Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC Art. No. S6126:2019-02 ¹
DNA Schwein	nachgewiesen			
DNA Pferd	nicht nachgewiesen			

Beurteilung:

Die Ergebnisse aus den hier durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen ergeben unserem Erachten nach keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung, Richt- und Warnwerte wurden nicht überschritten.

Hinsichtlich der untersuchten chemischen Parameter entspricht das Produkt zum Zeitpunkt der Untersuchung den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen Nr. 2.4.2.2.2 des Deutschen Lebensmittelbuchs und ist bezüglich der untersuchten Parameter verkehrsfähig.

Material: Brühwurst
 Beurteilungskriterium: Brüh-/Kochwurst, Kochpökelware, Stückware gemäß DGHM 2018
 Produktbezeichnung: Dulano Delikatess Schinkenfleischwurst
 MHD: 16.11.2023
 Zustand bei Probeneingang: gekühlt, ohne Beanstandung
 Verpackung: Kunststoffverpackung, verschweißt
 Anzahl: 1
 Verpackungseinheiten:
 Bruttogewicht/-volumen: 650g

Untersuchungsergebnis

Parameter	Ergebnis	Einheit	Beurteilungskriterium	Untersuchungsverfahren
Gesamteiweiß	12,7	g/100g		ASU L 06.00-20:2021-03
Hydroxyprolin	0,296	g/100g		ASU L 06.00-8:2017-10
Bindegewebsseiweiß	2,37	g/100g		
Fremdeiweiß (Schätzwert)	0,0	g/100g		Rechenwert
Fleischeiweiß	12,67	g/100g		
Bindegewebsseiweiß im Fleischeiweiß	18,7	%		
Bindegewebsseiweiß / Fleischeiweiß Quotient	0,19			
BEFFE	10,3	%		
BEFFE im Fleischeiweiß	81,3	%		
Gesamtkeimzahl, aerob, mesophil	< 1,0 · 10 ³	KBE / g	5,0 · 10 ⁴	ASU L00.00-88/2:2023-04
E. coli	< 10	KBE / g	1,0 · 10 ²	ASU L 06.00-36:1996-02
Enterobacteriaceae	< 10	KBE / g	1,0 · 10 ³	ASU L 06.00-24:2020-05
Listeria monocytogenes	< 10	KBE / g	1,0 · 10 ²	ASU L 00.00-22: 2018-03
Hefen	< 1,0 · 10 ²	KBE / g	1,0 · 10 ⁴	SOP-HESCHF-064:2021-03
Schimmelpilze	< 1,0 · 10 ²	KBE / g		
Milchsäurebakterien, aerob	< 1,0 · 10 ³	KBE / g	5,0 · 10 ⁴	ASU L 06.00-35:2017-10
DNA Rind	nicht nachgewiesen			Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC Art. No. S6126:2019-02 ¹
DNA Schwein	nachgewiesen			
DNA Pferd	nicht nachgewiesen			

Beurteilung:

Die Ergebnisse aus den hier durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen ergeben unserem Erachten nach keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung, Richt- und Warnwerte wurden nicht überschritten.

Hinsichtlich der untersuchten chemischen Parameter entspricht das Produkt zum Zeitpunkt der Untersuchung den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen Nr. 2.4.2.2.1, Spitzenqualität des Deutschen

Lebensmittelbuchs und ist bezüglich der untersuchten Parameter verkehrsfähig.

Material: Brühwurst
 Beurteilungskriterium: Brüh-/Kochwurst, Kochpökelware, Stückware gemäß DGHM 2018
 Produktbezeichnung: Wilhelm Brandenburg, Schinkenfleischwurst geräuchert
 MHD: 26.11.2023
 Zustand bei Probeneingang: gekühlt, ohne Beanstandung
 Verpackung: Kunststoffverpackung, verschweißt
 Anzahl: 1
 Verpackungseinheiten:
 Bruttogewicht/-volumen: 200g

Untersuchungsergebnis

Parameter	Ergebnis	Einheit	Beurteilungskriterium	Untersuchungsverfahren
Gesamteiweiß	11,8	g/100g		ASU L 06.00-20:2021-03
Hydroxyprolin	0,240	g/100g		ASU L 06.00-8:2017-10
Bindegewebsseiweiß	1,92	g/100g		
Fremdeiweiß (Schätzwert)	0,0	g/100g		Rechenwert
Fleischeiweiß	11,79	g/100g		
Bindegewebsseiweiß im Fleischeiweiß	16,3	%		
Bindegewebsseiweiß / Fleischeiweiß Quotient	0,16			
BEFFE	9,9	%		
BEFFE im Fleischeiweiß	83,7	%		
Gesamtkeimzahl, aerob, mesophil	$< 1,0 \cdot 10^3$	KBE / g	$5,0 \cdot 10^4$	ASU L00.00-88/2:2023-04
E. coli	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^2$	ASU L 06.00-36:1996-02
Enterobacteriaceae	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^3$	ASU L 06.00-24:2020-05
Listeria monocytogenes	< 10	KBE / g	$1,0 \cdot 10^2$	ASU L 00.00-22: 2018-03
Hefen	$< 1,0 \cdot 10^2$	KBE / g	$1,0 \cdot 10^4$	SOP-HESCHF-064:2021-03
Schimmelpilze	$< 1,0 \cdot 10^2$	KBE / g		
Milchsäurebakterien, aerob	$< 1,0 \cdot 10^3$	KBE / g	$5,0 \cdot 10^4$	ASU L 06.00-35:2017-10
DNA Rind	nicht nachgewiesen			Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC Art. No. S6126:2019-02 ¹
DNA Schwein	nachgewiesen			
DNA Pferd	nicht nachgewiesen			

Beurteilung:

Die Ergebnisse aus den hier durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen ergeben unserem Erachten nach keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung, Richt- und Warnwerte wurden nicht überschritten.

Hinsichtlich der untersuchten chemischen Parameter entspricht das Produkt zum Zeitpunkt der Untersuchung bezüglich der untersuchten Parameter verkehrsfähig.

Material: Brühwurst
 Beurteilungskriterium: Brüh-/Kochwurst, Kochpökelware, Stückware gemäß DGHM 2018
 Produktbezeichnung: Gut Drei Eichen Schinkenfleischwurst, geräuchert, Spitzenqualität
 MHD: 17.11.2023
 Zustand bei Probeneingang: gekühlt, ohne Beanstandung
 Verpackung: Kunststoffverpackung, verschweißt
 Anzahl: 1
 Verpackungseinheiten:
 Bruttogewicht/-volumen: 650g

Untersuchungsergebnis

Parameter	Ergebnis	Einheit	Beurteilungskriterium	Untersuchungsverfahren
Gesamteiweiß	12,2	g/100g		ASU L 06.00-20:2021-03
Hydroxyprolin	0,284	g/100g		ASU L 06.00-8:2017-10
Bindegewebeiseiweiß	2,27	g/100g		
Fremdeiweiß (Schätzwert)	0,0	g/100g		Rechenwert
Fleischeiweiß	12,15	g/100g		
Bindegewebeiseiweiß im Fleischeiweiß	18,7	%		
Bindegewebeiseiweiß / Fleischeiweiß Quotient	0,19			
BEFFE	9,9	%		
BEFFE im Fleischeiweiß	81,3	%		
Gesamtkeimzahl, aerob, mesophil	< 1,0 · 10 ³	KBE / g	5,0 · 10 ⁴	ASU L00.00-88/2:2023-04
E. coli	< 10	KBE / g	1,0 · 10 ²	ASU L 06.00-36:1996-02
Enterobacteriaceae	< 10	KBE / g	1,0 · 10 ³	ASU L 06.00-24:2020-05
Listeria monocytogenes	< 10	KBE / g	1,0 · 10 ²	ASU L 00.00-22: 2018-03
Hefen	< 1,0 · 10 ²	KBE / g	1,0 · 10 ⁴	SOP-HESCHF-064:2021-03
Schimmelpilze	< 1,0 · 10 ²	KBE / g		
Milchsäurebakterien, aerob	< 1,0 · 10 ³	KBE / g	5,0 · 10 ⁴	ASU L 06.00-35:2017-10
DNA Rind	nicht nachgewiesen			Congen Biotechnologie GmbH SureFood® ANIMAL ID 4plex Beef/Horse/Pork+IAAC Art. No. S6126:2019-02 ¹
DNA Schwein	nachgewiesen			
DNA Pferd	nicht nachgewiesen			

Beurteilung:

Die Ergebnisse aus den hier durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen ergeben unserem Erachten nach keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung, Richt- und Warnwerte wurden nicht überschritten. Hinsichtlich der untersuchten chemischen Parameter entspricht das Produkt zum Zeitpunkt der Untersuchung den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen Nr. 2.4.2.2.1, Spitzenqualität des Deutschen Lebensmittelbuchs und ist bezüglich der untersuchten Parameter verkehrsfähig.

 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.