

IPDP · Julius-Hölder-Str. 20 · D-70597 Stuttgart

Happy Snack GmbH
Herr Barth
Unideckstrasse 9
75015 Bretten-Gölshausen

Gutachten Nr.: 107052

06.07.2009

KD 00038

1 Kontingent



Seite 1 / 2

Angaben zur Probe

Probe: Lyoner
Eingang: 29.06.2009
Eingangstemp. (°C): +7
Verpackung: Lose , Beutel (Kunststoff) , Vakuum , verschweißt
Kennzeichnung: Probenahmeprotokoll (IPDP)

Nr.	MHD	bei (°C)	Stanze	Brutto	Tara	Netto	Soll	Abw.
1				246,9 g	g	g	g	.

Mikrobiologische Untersuchung

Untersuchungsbeginn: 30.06.2009 **Lagertemp. (°C):** +2
Untersuchungsart: mikrobiologische Untersuchung einer Mischprobe

Sensorik:
Geruch: ohne Beanstandung

Parameter	Ergebnis/Wert	Einheit	Grenzen	Methode
Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil)	8,1 x 10 ⁴	cfu/g		§ 64 LFGB L 06.00-18
Enterobacteriaceae	< 2,0 x 10 ²	cfu/g		§ 64 LFGB L 06.00-24/25
Coliforme	< 2,0 x 10 ²	cfu/g		§ 64 LFGB L 01.00-3
E. coli	< 2,0 x 10 ²	cfu/g		J. Baumgart, Lit. 1
Enterococcus	< 2,0 x 10 ²	cfu/g		J. Baumgart, Lit. 1
Staphylokokken (koagulase-positiv)	< 2,0 x 10 ²	cfu/g		§ 64 LFGB L 00.00-55
Hefen	< 2,0 x 10 ²	cfu/g		§ 64 LFGB L 1.00-37
Schimmel	< 2,0 x 10 ²	cfu/g		§ 64 LFGB L 1.00-37
pH-Wert	6,02			potentiometrisch

Die Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil) setzt sich überwiegend zusammen aus:
 Milchsäurebakterien, Pseudomonas, Micrococcus

Probe: **Lyoner**

Beurteilung

Die Probe ist den angeführten Untersuchungen nach nicht zu beanstanden.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben.

Gutachten dürfen ganz oder teilweise nur mit unserer schriftlichen Zustimmung veröffentlicht werden.




Tanja Pieldner
Lebensmittelchemikerin