

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

Happy Snack GmbH
Herr Barth
Unideckstrasse 9
75015 Bretten-Gölshausen

Gutachten Nr.: 107050

13.07.2009

KD 00038

3 Kontingente



Seite 1 / 2

Angaben zur Probe

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

Nr.	MHD	bei (°C)	Stanze	Brutto	Tara	Netto	Soll	Abw.
1				290,4 g	g	g	g	

Chemische Untersuchung Fleischerzeugnisse inkl. P-Zahl

Untersuchungsbeginn: 29.06.2009
Produktgruppe: Kochschinken

Parameter	Ergebnis/Wert	Einheit	Grenzen	Methode
Wasser	71,3	g/100 g		gravimetrisch
Asche	3,5	g/100 g		gravimetrisch
Rohprotein	21,2	g/100 g		Kjeldahl
Kohlenhydrate	0,6	g/100 g		Berechnung
Fett	3,4	g/100 g		Weibull-Stoldt
Kochsalz (NaCl)	1,7	g/100 g		potentiometrisch
Hydroxyprolin	0,09	g/100 g		photometrisch
Bindegewebe (HPx8)	0,7	g/100 g		Berechnung
Phosphor (P2O5)	0,494	g/100 g		photometrisch
P-Zahl	2,3			Berechnung
BEFFE	20,5	%		Berechnung
BEFFE i. FE	96,7	%	LS 2 341 6 min. 85 %	Berechnung
Wasser / Eiweiß - Quotient	3,4		LS 2 341 6 max. 4	Berechnung
Fett / Eiweiß - Quotient	0,2			Berechnung
Fleischeiweiß im fettfreien Anteil	21,9	%		Berechnung

Probe: **Kochschinken**

Mikrobiologische Untersuchung

Untersuchungsbeginn: 30.06.2009 Lagertemp. (°C): +2

Untersuchungsart: mikrobiologische Untersuchung einer Mischprobe

Sensorik:
Geruch: ohne Besonderheiten

Parameter	Ergebnis/Wert	Einheit	Grenzen	Methode
Gesamtkeimzahl (aerob, mesophil)	4,9 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	6,04			potentiometrisch

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

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.



Horst U. Pieldner
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker