

WESSLING GmbH, Oststr. 7, 48341 Altenberge

 Fleischzerlegung Westphal GmbH
 Frau Melanie Schindler
 Dieselstraße 85
 33442 Herzebrock-Clarholz
Prüfbericht Nr.: CAL19-066450-1

Auftrag Nr.:	CAL-11197-19
Geschäftsfeld:	Lebensmittel
Ansprechpartner:	U. Nowak
Durchwahl:	+49 2505 89 637
Fax:	+49 2505 89 620
E-Mail:	Uwe.Nowak@wessling.de
Datum:	05.06.2019

Prüfbericht**Untersuchung von Schlachtkörpern, Fleisch und Hygieneproben**

Probe Nr.	19-087920-01
Bezeichnung	015709 Sau - Hüfte
Eingang	29.05.2019
Unters.Beginn	29.05.2019
Unters.Ende	05.06.2019
Probenahme durch	Auftraggeber
Probenahme	29.05.2019
Probenehmer	Melanie Schindler
Eingangstemperatur	gekühlt
Charge	192234

Untersuchungsergebnisse

Probe Nr.	19-087920-01
Aussehen	rosa bis dunkelrosafarbenes Muskelfleisch, mit Fett und Bindegewebe durchzogen
Geruch	unauffällig, produkttypisch, kein Fremdgeruch durch Verpackungsmaterialien wahrnehmbar

Probe Nr.	19-087920-01
pH-Wert	5,6

Probe Nr.		19-087920-01
Aerobe Keimzahl bei 30°C	KBE/g	<100
Enterobakterien	KBE/g	<100
Escherichia coli	KBE/g	<10
Staphylokokken, koagulase-pos.	KBE/g	<10
Listeria monocytogenes /25g	OS	negativ
Salmonellen / 25 g		negativ
Hefen	KBE/g	<100
Schimmelpilze	KBE/g	<100
Pseudomonas spp.	KBE/g	100

Prüfbericht Nr.:	CAL19-066450-1
Auftrag Nr.:	CAL-11197-19
Datum:	05.06.2019

Abkürzungen und Methoden

Sensorik	ASU L 00.90-6 / DIN 10964 (2015-06 / 2014-11) ^A	Produktanalytik Altenberge
pH-Wert Einstichelektrode (MIBI)	ASU L 06.00-2 (1980-09) ^A	Produktanalytik Altenberge
Aerobe Keimzahl	DIN EN ISO 4833-1 (2013-12); ASU L 00.00-88/1 (2014-05) ^A	Produktanalytik Altenberge
Enterobakterien LM (ISO)	DIN EN ISO 21528-2 (2009-12) ^A	Produktanalytik Altenberge
Escherichia coli	DIN ISO 16649-2 (2009-12); ASU L 00.00-132/2 (2009-12) ^A	Produktanalytik Altenberge
Koagulase-positive Staphylokokken	DIN EN ISO 6888-2 (2003-12); ASU L 00.00-56 (2003-12) ^A	Produktanalytik Altenberge
Listeria monocytogenes	DIN EN ISO 11290-1/A1 (2017-09) ^A	Produktanalytik Altenberge
Salmonellen	DIN EN ISO 6579 (2007-10) ^A	Produktanalytik Altenberge
Hefen und Schimmelpilze in LM (Aw>0,95)	ISO 21527-1 (2008-07) ^A	Produktanalytik Altenberge
Pseudomonaden	DIN EN ISO 13720 mod. (2010-12) ^A	Produktanalytik Altenberge
OS	Originalsubstanz	

Beurteilung

Hinsichtlich der durchgeführten Untersuchung ist die Probe von einwandfreier Beschaffenheit. Sie entspricht diesbezüglich zum Zeitpunkt der Untersuchung den Richt- und Warnwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für rohes Schweinefleisch.

Hinsichtlich der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen ist das Produkt nach der internen Spezifikation als "sehr gut" zu beurteilen.



Mirjam Augustini

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Sachverständige Lebensmittel