

WESSLING GmbH, Oststr. 7, 48341 Altenberge

Fleischzerlegung Westphal GmbH
Frau Melanie Schindler
Dieselstraße 85
33442 Herzebrock-Clarholz

Prüfbericht Nr.: CAL19-066451-1

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. 19-087920-02
Bezeichnung 015710 Sau - Nackenspeck
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. 19-087920-02
Aussehen hell rosa- weiße Fettschicht
Geruch unauffällig, produkttypisch, kein Fremdgeruch durch Verpackungsmaterialien wahrnehmbar

Probe Nr. 19-087920-02
pH-Wert 6,6

| Probe Nr. | 19-087920-02 | |
|--------------------------------|--------------|-----------------------|
| Aerobe Keimzahl bei 30°C | KBE/g | 2,8 · 10 ³ |
| Enterobakterien | KBE/g | <100 |
| Escherichia coli | KBE/g | 20 |
| 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 | 200 |

| | |
|------------------|----------------|
| Prüfbericht Nr.: | CAL19-066451-1 |
| 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