

## Prüfbericht Nr. 19E031374B

Auftraggeber: Fleischzerlegung Westphal GmbH,  
Dieselstraße 85, 33442 Herzebrock-Clarholz

Auftragsnummer: 015713

Probenbezeichnung: Sau-Rohschneider  
Probenahme: 15.05.2019 durch: Schindler, Melanie

Probenumfang: 1 Probe

Eingangsdatum: 15.05.2019

Prüfzeitraum: 15.05.2019 - 22.05.2019

MHD: ohne Angabe sowie ohne Angabe der Lagerungstemperatur

Charge: 192034



Rheda-Wiedenbrück,  
22.05.2019 / KW

Prüfauftrag: Mikrobiologische Untersuchung nach Probeneingang

**Prüfspektrum gemäß Vorgabe des Auftraggebers**

### **Sensorische Prüfung des Produktes**

KA02-PV-16-03-CRM (2018-08)

Untersuchungstag	15.05.2019
Sensorische Eigenschaften des Produktes	spezifisch
<sup>a</sup> pH-Wert	5,5
ASU L 06.00-2 (1980-09)	

## Mikrobiologische Untersuchung

<sup>a</sup> aerobe Koloniezahl ISO 4833-2 (2013-09)	1,8 x 10 <sup>3</sup> KbE/g
<sup>a</sup> Enterobakteriaceen DIN EN ISO 21528-2 (2017-09), 30°C	< 1,0 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
<sup>a</sup> Escherichia coli DIN ISO 16649-2 (2009-12)	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> KbE/g
<sup>a</sup> Koagulase-pos. Staphylokokken DIN EN ISO 6888-1 (2003-12)	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> KbE/g
<sup>a</sup> Hefen ISO 21527 (2008-07)	< 2,0 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
<sup>a</sup> Schimmelpilze ISO 21527 (2008-07)	< 2,0 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
<sup>a</sup> Pseudomonaden KA02-PV-13-03-Mi	< 2,0 x 10 <sup>2</sup> KbE/g
<sup>a</sup> Salmonella in 25g DIN EN ISO 6579-1 (2017-07)	nicht nachgewiesen
<sup>a</sup> Listerien in 25g (Nachweisverfahren) DIN EN ISO 11290-1 (2017-09)	nicht nachgewiesen
<sup>a</sup> Listerien (Zählverfahren) DIN EN ISO 11290-2 (2017-09)	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> KbE/g
<sup>a</sup> Listeria monocytogenes (Zählverfahren) DIN EN ISO 11290-2 (2017-09)	< 1,0 x 10 <sup>1</sup> KbE/g

<sup>a</sup> = Akkreditierte Untersuchung

### Beurteilung:

Die Beurteilung erfolgt aufgrund der Grundlage der "Richt- und Warnwerte für rohes Schweinefleisch der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, DGHM" sowie der internen Spezifikation des Auftraggebers.

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

Das Produkt entspricht weiterhin den Richt- und Warnwerten für "rohes Schweinefleisch" und ist somit frei verkehrsfähig.

Christiane Heuermann  
Diplom-Oecotrophologin  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Die bei dieser Probe durchgeführten Untersuchungen wurden ausschließlich nach standardisierten Untersuchungsmethoden durchgeführt (Vorschriften der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren gemäß § 64 LFGB, DIN-, ISO-Methoden, validierte Hausmethoden). Die Akkreditierung gilt für den in den Urkundenanlagen D-PL-14329-01-00, D-PL-14329-01-01 und D-PL-14329-01-03 festgelegten Umfang.

### Seite 2 von 2 zum Prüfbericht Tagebuchnummer: 19E031374B

Dieser Bericht darf ohne die schriftliche Zustimmung von NSF nicht vervielfältigt werden, außer in seiner Gesamtheit. Dieser Bericht stellt keine NSF-Zertifizierung oder Autorisierung für die Nutzung des NSF-Symbols dar. Die Ergebnisse beziehen sich nur auf den Prüfgegenstand in dem Zustand, in dem er dem Labor zur Verfügung gestellt wurde. Unsere AGBs finden Sie unter: <https://nsfinternational.de/agb>

**NSF Erdmann Analytics GmbH**  
Amselweg 5 33378 Rheda-Wiedenbrück

**Geschäftsführer:**  
Gerd Untiedt, Michael P. Walsh,  
Lesley Chipper

**Amtsgericht Gütersloh**  
HRB Nr. 67 41  
Steuer-Nr. 347 / 5842 / 1119

T +49 (0) 52 42 - 90 63-0  
E [nsfgermany@nsf.org](mailto:nsfgermany@nsf.org)

**Kreissparkasse Wiedenbrück**  
IBAN: DE59 4785 3520 0002 0362 34  
SWIFT-BIC: WELADED1WDB

F +49 (0) 52 42 - 90 63-10  
[www.nsfinternational.de](http://www.nsfinternational.de)

**Südwestbank Stuttgart**  
IBAN: DE61 6009 0700 0514 5800 03  
SWIFT-BIC: SWBSD333