

WESSLING GmbH, Oststr. 7, 48341 Altenberge

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

**Prüfbericht Nr.: CAL19-066454-1**

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. 19-087920-05  
 Bezeichnung 015715 Sau - Salzspeck  
 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. 19-087920-05  
 Aussehen hell rosa- weiße Fettschicht  
 Geruch unauffällig, produkttypisch, kein Fremdgeruch durch Verpackungsmaterialien wahrnehmbar

Probe Nr. 19-087920-05  
 pH-Wert 6,7

Probe Nr.	19-087920-05	
Aerobe Keimzahl bei 30°C	KBE/g	7,0 · 10 <sup>3</sup>
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	300

Prüfbericht Nr.:	CAL19-066454-1
Auftrag Nr.:	CAL-11197-19
Datum:	05.06.2019

### Abkürzungen und Methoden

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