

**Freiwillige Selbstkontrolle des Fleischer-Verbandes
Rheinland-Rheinhausen
- Abt. Gewerbeförderung -**

Fleischerei Martin
Inh. Kai Leonhardt
Paulinstraße 40
54292 Trier

FSK-Nr. 121060

Untersuchungsbefund vom 15.03.2007

Proben-Nr: 784

Waren-Nr: 211

Leitsatz-Nr: 2.211.10

Mettwurst, grobe westfälische

Probenaufbereitung: gekühlter Transport - definierte Einwaage - Homogenisierung - Kühlung bis zur Analyse

1. Qualitätsprüfung

(Beanstandungen und resultierender Punktabzug)

Herrichtung, Zusammensetzung, Beschaffenheit (max 6 Pkt)

Ware entspricht der Vorgabe

0 / 0 / 0

Konsistenz (max 4 Pkt):

Ware entspricht der Vorgabe

0 / 0 / 0

Geruch + Geschmack (max 6 Pkt):

Ware entspricht der Vorgabe

0 / 0 / 0

Gesamtpunktzahl: 16



Maximal zu erreichende Punktzahl: 16

2. Laboruntersuchungen

% Wasser: 59,2
% Fett: 14,4
% Fleischiweiß (FE): 22,6
% Bindegewebsweiß (BE): 0,5
% Muskeleiweiß (BEFFE): 22,1
% BEFFE im FE: 97,9
% Fremdwasser: n.n.
Wasser : FE: 2,6
Fett : FE: 0,6
% Rohasche: 3,9
Nährwert Fett (kcal/100g) 129,7
Nährwert Eiweiß (kcal/100g) 90,4
Gesamtkalorienwert (kcal/100g) 220,0

max % Fett:

min % BEFFE: 12

min % BEFFE im FE: 75

max % Fremdwasser: 0