

LuxQM s.à r.l.

– Quality Management – HACCP consulting&training – measuring instruments –

LuxQM s.à r.l.

2, rue du Verger
L-5372 Schuttrange
Luxembourg

Untersuchungsbericht mikrobiologischer Proben*

Untersuchung für:

Fleischerei Martin
Paulinstrasse 40
54292 Trier
Deutschland

<http://www.LuxQM.lu>
office@luxqm.lu
Telefon: +35 621 244 771
Fax: +35 26352 102

Probennummer: 11056446/125001

Probenahme: 19.12.2011

Stelle: Fleischerei Martin, Trier

Bezeichnung: Halbkonserve:

Probennehmer: Karkus

Hausmacher Blutwurst

Eingangsdatum: 20.12.2011

Inhalt: 200g

Untersuchungsbeginn: 20.12.2011

Haltbarkeit: 05.05.2012

Ausgangsdatum: 27.12.2011

Kriterien	Ergebnisse in KBE	Untersuchungen	
10	<10	Aerobe mesophile Keimzahl /g <small>Methode: §64 LFGB L 00.00-88 (entspricht ISO 4833)</small>	
10	<10	Milchsäurebakterien <small>Methode: § 64 LFGB L 06.00-35</small>	
10	<10	Sulfitreduzierende Clostridien /g <small>Methode: §64 LFGB L 06.00-39</small>	
10	<10	Hefen /g <small>Methode: §64 LFGB L 01.00-37</small>	
10	<10	Schimmelpilze /g <small>Methode: §64 LFGB L 01.00-37</small>	

Beurteilung:

Probe nicht zu beanstanden gem. o.g. Kriterien.

Die Mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden. Sensorik ohne Beanstandungen.

 Innerhalb der Parameter  Wert zwischen Richt- und Warnwert  Warnwert überschritten

* Untersuchung im Unterauftrag. Durchführung im nach DIN EN ISO / IEC akkreditiertem Prüflaboratorium.
Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den o.a. Prüfgegenstand und befinden sich innerhalb der verfahrensüblichen Messtoleranzen.

Der Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt werden.

Bitte beachten Sie den Rechtshinweis bez. EU-VO 178/2002 (Meldepflichten des Lebensmittelunternehmers).