



Fachlabor zur Qualitätssicherung und
Kontrolle von Lebensmitteln GmbH

 **AKS** Akkreditiertes Prüflaboratorium
Register-Nr. AKS-P-20505-EU
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover

FSK-Fachlabor • Kaiserstraße 100 • 52134 Herzogenrath

Kai Leonhardt
Fleischerei
Paulinstraße 40

54292 Trier

Herzogenrath, 02.03.2006

Prüfbericht

Auftragsnummer: L2006/10850
Auftraggeber: Kai Leonhardt
Fleischerei
Paulinstraße 40
54292 Trier
Kundennummer: 72061
Eingangsdatum: 13.02.2006
Probenbezeichnung: 337 Salami Mailänder Art 2256
Eingangstemperatur: 6°C
Leitsatzziffer: Ls2.211.05
Probenanzahl: 1
Untersuchungsbeginn: 13.02.2006

Pruefauftrag:
chemische Untersuchung


chemische Analyse

Wasser thermogravimetrisch	50,9	%
Trockenmasse	49,1	%
Fett Differenzrechnung	26,2	%
Fett in der Trockenmasse-TGA	53,4	%
Eiweiß Dumas (N*6,25)	18,94	%
Hydroxyprolin L 06.00.8 §35 (modifiziert)	0,186	%
Bindegewebeeweiß	1,5	%
BE-freies Fleischeiweiß	17,4	%
BEFFE im Fleischeiweiß	91,9	%
Fremdwasser	nicht nachweisbar	
Wasser/Eiweiß Verhältnis	2,7	:1
Fett/Eiweiß Verhältnis	1,4	:1
Asche thermogravimetrisch	4,0	%


Für den Prüfbericht verantwortlich: Christopher Funk

Beurteilung als Anlage zum Prüfbericht L2006/10850

Abgestellt auf den Untersuchungsbefund ist die vorliegende Probe in Ordnung.
Die an das Produkt zu stellenden Anforderungen werden erfüllt.


Christopher Funk
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker