

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

Fleischerei Martin
Inh. Kai Leonhardt
Paulinstraße 40
54292 Trier

FSK-Nr. 121060

Untersuchungsbefund vom 30.03.2006

Proben-Nr: 870

Waren-Nr: 327

Leitsatz-Nr: 2.223.02

Jagdwurst, norddeutsche Art

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: 65.3

% Fett: 14.9

max % Fett: 32

% Fleischeiweiß (FE): 16.0

% Bindegewebeiseiweiß (BE): 1.1

% Muskeleiweiß (BEFFE): 14.9

min % BEFFE: 8

% BEFFE im FE: 93.1

min % BEFFE im FE: 80

% Fremdwasser: 1.4

max % Fremdwasser: 12

Wasser : FE: 4.1

Fett : FE: 0.9

% Rohasche: 2.9

Nährwert Fett (kcal/100g) 134.0

Nährwert Eiweiß (kcal/100g) 63.9

Gesamtkalorienwert (kcal/100g) 197.9