

FSK-Fachlabor • Kaiserstraße 100 • 52134 Herzogenrath

Kai Leonhardt
Fleischerei
Paulinstraße 40

54292 Trier

Herzogenrath, 19.05.2005



Fachlabor zur Qualitätssicherung und
Kontrolle von Lebensmitteln GmbH

 **AKS** Akkreditiertes Prüflaboratorium
Register-Nr. AKS-P-20506-EU
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover

Prüfbericht

Auftragsnummer:	L2005/7888
Auftraggeber:	Kai Leonhardt Fleischerei Paulinstraße 40 54292 Trier
Kundennummer:	72061
Eingangsdatum:	15.04.2005
Probenbezeichnung:	409 Römersalami (nach Art einer Bifi), im Natursaitling, Paprika, Chili 2197
Leitsatzziffer:	Ls2.211.05
Probenanzahl:	1

Pruefauftrag:
chemische Untersuchung

Seite 1 von 2 zum Prüfbericht Nr.: L2005/7888

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Ohne Genehmigung darf dieser Bericht nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Telefon: 02407 5723 0 • Telefax: 02407 5723 23 • e-mail: info@fsklabor.de



chemische Analyse

Wasser thermogravimetrisch	37,4	%
Trockenmasse	62,6	%
Fett Differenzrechnung	28,5	%
Fett in der Trockenmasse-TGA	45,5	%
Eiweiß Dumas (N*6,25)	28,19	%
Hydroxyprolin L 06.00.8 §35 (modifiziert)	0,360	%
Bindegewebeeisweiß	2,9	%
BE-freies Fleischeiweiß	25,3 (Min. 12,0)	%
BEFFE im Fleischeiweiß	89,7 (Min. 80,0)	%
Fremdwasser	nicht nachweisbar	
Wasser/Eiweiß Verhältnis	1,3	:1
Fett/Eiweiß Verhältnis	1,0	:1
Asche thermogravimetrisch	5,9	%



Für den Prüfbericht verantwortlich: Christopher Funk

Beurteilung als Anlage zum Prüfbericht L2005/7888

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



Christopher Funk
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker