

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

Fleischerei Martin  
Inh. Kai Leonhardt  
Paulinstraße 40  
54292 Trier

FSK-Nr. 121060

**Untersuchungsbefund vom 15.03.2007**

Proben-Nr: 783

Waren-Nr: 337

Leitsatz-Nr: 2.222.01

Lyoner

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

**1. Qualitätsprüfung**

(Beurteilungen 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: 54,7  
% Fett: 30,8  
% Fleischiweiß (FE): 10,4  
% Bindegeweisweiß (BE): 1,7  
% Muskelweiß (BEFFE): 8,7  
% BEFFE im FE: 83,5  
% Fremdwasser: 13,2  
Wasser : FE: 5,3  
Fett : FE: 3,0  
% Rohasche: 2,8  
Nährwert Fett (kcal/100g) 277,5  
Nährwert Eiweiß (kcal/100g) 41,5  
Gesamtkalorienwert (kcal/100g) 319,1

max % Fett: 35  
min % BEFFE: 8  
min % BEFFE im FE: 75  
max % Fremdwasser: 15