

FSK-Fachlabor • Kaiserstraße 100 • 52134 Herzogenrath

Kai Leonhardt
Fleischerei
Paulinstraße 40

54292 Trier

Herzogenrath, 03.06.2005



Fachlabor zur Qualitätssicherung und
Kontrolle von Lebensmitteln GmbH

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

Prüfbericht

Auftragsnummer: L2005/7767
Auftraggeber: Kai Leonhardt
Fleischerei
Paulinstraße 40
54292 Trier
Kundennummer: 72061
Eingangsdatum: 15.04.2005
Probenbezeichnung: 409 Salami Luxemburger Art, Charlotten 2198
Leitsatzziffer: Ls2.211.05
Probenanzahl: 1

Pruefauftrag:
chemische Untersuchung

chemische Analyse

Wasser thermogravimetrisch	56,7	%
Trockenmasse	43,3	%
Fett Differenzrechnung	16,3	%
Fett in der Trockenmasse-TGA	37,6	%
Eiweiß Dumas (N*6,25)	22,08	%
Hydroxyprolin L 06.00.8 §35 (modifiziert)	0,301	%
Bindegewebeeisweiß	2,4	%
BE-freies Fleischeiweiß	19,7 (Min. 12,0)	%
BEFFE im Fleischeiweiß	89,2 (Min. 80,0)	%
Fremdwasser	nicht nachweisbar	
Wasser/Eiweiß Verhältnis	2,6	:1
Fett/Eiweiß Verhältnis	0,7	:1
Asche thermogravimetrisch	4,9	%



Für den Prüfbericht verantwortlich: Christopher Funk

Beurteilung als Anlage zum Prüfbericht L2005/7767

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



Christopher Funk
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Seite 2 von 2 zum Prüfbericht Nr.: L2005/7767

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

