

Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH · Palmersstraße 2; · A-2351 Wr. Neudorf

 Wurstmanufaktur Markus Kollecker GmbH
 Markus Kollecker
 Wienerstrasse 114
 2483 Ebreichsdorf
 ÖSTERREICH

Kundenbetreuer Frau A. Woditschka

Prüfberichtsdatum 01.07.2019

Seite 1/4

Prüfbericht AR-19-FA-012418-01


Auftragsnummer EUATWI-00139952

Probe 975-2019-00017653

| | |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Probenbeschreibung | Eierspeis Würstel |
| Anzahl Probenbehälter | 1 |
| Hersteller | Kollecker, 2483 Ebreichsdorf |
| Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum | 08.06.2019 |
| Betriebsnummer | AT 31248 EG |
| Auftragsart | D01-Untersuchung auf ausgewählte Parameter |
| Zusatzinformation | Die Probenahme erfolgte nicht durch die ELO. Details über die Probenahme sind nicht bekannt. |
| Beginn / Ende Analyse | 29.05.2019 / 20.06.2019 |
| Eingangsdatum / Eingangstemperatur | 29.05.2019 5,4°C |

Prüfergebnisse

| |
|--------------------------------------------|
| Physikalisch-chemische Untersuchung |
|--------------------------------------------|

| | | | |
|---------------------|---------------------------------|-------|-----------------|
| SZAC0 | Asche (Ak: F) | | |
| Methode | ŠPP INO.M.036, Gravimetrie | | |
| Sub: S1 | | | |
| Asche | | 2,90 | g/100 g |
| SZAJ1 | Energiewert kcal (Ak: F) | | |
| Methode | ŠPP ORG.M.028, Berechnung | | |
| Sub: S1 | | | |
| Energiewert kcal | | 128,8 | kcal/100 g |
| SZAJ0 | Energiewert kJ (Ak: F) | | |
| Methode | ŠPP ORG.M.028, Berechnung | | |
| Sub: S1 | | | |
| Energiewert kcal | | 540,5 | kJ/100 g |
| SZFB0 | Fettsäureprofil (Ak: F) | | |
| Methode | ŠPP ORG.M.047, GC-FID | | |
| Sub: S1 | | | |
| C 4:0 (Buttersäure) | | <0,5 | g/100 g Fett |

| | | |
|----------------------------------------------------|------|-----------------|
| C 6:0 (Capronsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 8:0 (Caprylsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 10:0 (Caprinsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 11:0 (Undecansäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 12:0 (Laurinsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 13:0 (Tridecansäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 14:0 (Myristinsäure) | 0,79 | g/100 g Fett |
| C 14:1 (Myristoleinsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C15:0 Pentadecansäure | <0,5 | g/100 g Fett |
| C15:1 (Pentadecensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 16:0 (Palmitinsäure) | 22,1 | g/100 g Fett |
| C 16:1 (Palmitoleinsäure) | 2,69 | g/100 g Fett |
| C17 :0 (Margarinsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 17:1 (Heptadecensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 18:0 (Stearinsäure) | 9,38 | g/100 g Fett |
| not translated <C18:1(n6)trans trans-12-Octadeceno | <0,5 | g/100 g Fett |
| C18:1nt9 (Elaidinsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 18:1 n11 (trans-Vaccensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C18:1n9 (Ölsäure) | 40,9 | g/100 g Fett |
| C 18:1 n11 (cis-Vaccensäure) | 3,41 | g/100 g Fett |
| C18:2n6t (Linolelaidinsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C18:2n6 Linolsäure | 17 | g/100 g Fett |
| C18:3 (alpha-Linolensäure (9, 12, 15)) | 0,58 | g/100 g Fett |
| Gamma -Linoleinsäure 18:3 (6,9,12) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 20:0 (Arachinsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 20:1 (Eicosensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C20:2n6 (Eicosadiensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |

| | | |
|-----------------------------------------------------|-------|-----------------|
| C 20:3n6 (cis-8,11,14-Eicosatriensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 20:3n3 (cis-11,14,17-Eicosatriensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C20:4n6 (Arachidonsäure) | 1,62 | g/100 g Fett |
| C 20:5n3 (cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 21:0 (Heneicosansäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C22:0 (Behensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C22:1n9 (Erucasäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C22:2 (Docosadiensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 22:5 (Docosapentaensäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C22:6n3 (Docosahexaensäure) | 0,52 | g/100 g Fett |
| C 23:0 (Tricosansäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C 24:0 (Lignocerinsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| C24:1n9 (Nervonsäure) | <0,5 | g/100 g Fett |
| gesättigte Fettsäuren | 1,69 | g/100 g |
| einfach ungesättigte Fettsäuren | 2,47 | g/100 g |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren | 1,04 | g/100 g |
| Trans-Fettsäuren | <0,03 | g/100 g |
| Omega-3 Fettsäuren | 0,06 | g/100 g |
| Omega-6 Fettsäuren | 0,99 | g/100 g |
| SZAD0 Gesamtfett mit Säureaufschluss (Ak: F) | | |
| Methode ŠPP ORG.M.021, Gravimetrie | | |
| Sub: S1 | | |
| Gesamtfett mit Säureaufschluss | 5,47 | g/100 g |
| SZAJ4 Kohlenhydrate (berechnet) (Ak: F) | | |
| Methode Berechnung, Berechnung | | |
| Sub: S1 | | |
| Kohlenhydrate (berechnet) | 1,55 | g/100 g |
| SZQAE Natrium (Na) (Ak: F) | | |
| Methode LS-PP-CH-2/18, Flammen-AAS | | |
| Sub: S1 | | |
| Natrium (Na) | 8310 | mg/kg |
| SZAA0 Protein (Ak: F) | | |
| Methode ŠPP INO.M.077, Kjeldahl (titrimetrisch) | | |
| Sub: S1 | | |
| Protein | 18,34 | g/100 g |
| SZAI B Salz (ber. aus Natrium) (Ak: F) | | |
| Methode LS-PP-CH-2/18, Berechnung | | |
| Sub: S1 | | |
| Salz (ber. aus Natrium) | 2,08 | g/100 g |

SZAF0 Trockenmasse (Ak: F)

Methode ŠPP INO.M.035, Gravimetrie

Sub: S1

Trockenmasse 28,26 g/100 g

SZAG4 Wassergehalt (berechnet) (Ak: N)

Methode ŠPP INO.M.035, Berechnung

Sub: S1

Wasser 71,74 g/100 g

SZFG0 Zuckerspektrum (Ak: F)

Methode ŠPP ORG.M.040, LC-RI

Sub: S1

Fructose <0,5 g/100 g

Glucose <0,5 g/100 g

Maltose <0,5 g/100 g

Lactose <0,5 g/100 g

Saccharose <0,5 g/100 g

Xylose <0,5 g/100 g

Galaktose <0,5 g/100 g

Gesamtzucker <0,5 g/100 g

Ak: Akkreditierungsstatus Sub: Subauftragslabore

A Akkreditiert

S1:Eurofins Bel/Novamann (Nové Zámky), Komjatická 73, Nové Zámky, SLOWAKEI

N Nicht akkreditiert

F Im Subauftragslabor akkreditiert

Ort: A - Durchgeführt am Standort 1110 Wien

Ort: B - Durchgeführt am Standort 2351 Wr. Neudorf

Die Prüfungen wurden in den jeweils fachlich zuständigen Abteilungen im Rahmen der Kompetenz der Zeichnungsberechtigten gemäß QM-Handbuch durchgeführt. Sämtliche Prüfungen unterliegen einem Qualitätssicherungsprogramm gemäß EN ISO/IEC 17025:2007.


Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen. Die Probenlagerung erfolgte laut Herstellerangaben. Abweichende Lagerbedingungen werden im Prüfbericht dokumentiert.

Mit "HB" gekennzeichnete Merkmale wurden am Ende der Haltbarkeit analysiert. Ergebnisangaben in % drücken wenn nicht anders angegeben Massenverhältnisse aus. KbE:

Koloniebildende Einheiten u.B.: unter Bestimmungsgrenze.

 Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH, welche im Internet unter <http://www.eurofins.at> verfügbar sind. Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.

Signatur



Dipl.-Ing. Severin Stangl

Zeichnungsberechtigt für die Prüfstelle

* * * Ende des Prüfberichts * * *

KOLLECKER

A-2483 Ebreichsdorf, Wienerstraße 114

Tel.: 02254 73513

AT
31248
EG

Eierspeise - Würstel

Zutaten: enthält 30% mageres Schweinefleisch
70% Bio Eier

Kochsalz
Gewürze



017653

975-2019-00017653

T: kein Termin

bei +2°C gekühlt
mindestens haltbar bis: 08.06.19

GEWICHT: