

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-012421-01


Auftragsnummer EUATWI-00139952

Probe 975-2019-00017656

Probenbeschreibung	Rindsfaschiertes
Anzahl Probenbehälter	1
Hersteller	Kollecker, 2483 Ebreichsdorf
Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum	29.05.2019
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		1,01	g/100 g
SZAJ1	Energiewert kcal (Ak: F)		
Methode	ŠPP ORG.M.028, Berechnung		
Sub: S1			
Energiewert kcal		103,9	kcal/100 g
SZAJ0	Energiewert kJ (Ak: F)		
Methode	ŠPP ORG.M.028, Berechnung		
Sub: S1			
Energiewert kcal		438,2	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)	2,88	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)	28,5	g/100 g Fett
C 16:1 (Palmitoleinsäure)	3,94	g/100 g Fett
C17 :0 (Margarinsäure)	1,4	g/100 g Fett
C 17:1 (Heptadecensäure)	<0,5	g/100 g Fett
C 18:0 (Stearinsäure)	17,6	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)	0,94	g/100 g Fett
C18:1n9 (Ölsäure)	39,1	g/100 g Fett
C 18:1 n11 (cis-Vaccensäure)	1,43	g/100 g Fett
C18:2n6t (Linolelaidinsäure)	<0,5	g/100 g Fett
C18:2n6 Linolsäure	2,18	g/100 g Fett
C18:3 (alpha-Linolensäure (9, 12, 15))	1,1	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)	<0,5	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)	<0,5	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	1,32	g/100 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1,21	g/100 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,09	g/100 g
Trans-Fettsäuren	0,03	g/100 g
Omega-3 Fettsäuren	0,03	g/100 g
Omega-6 Fettsäuren	0,06	g/100 g
SZAD0 Gesamtfett mit Säureaufschluss (Ak: F)		
Methode ŠPP ORG.M.021, Gravimetrie		
Sub: S1		
Gesamtfett mit Säureaufschluss	2,75	g/100 g
SZAJ4 Kohlenhydrate (berechnet) (Ak: F)		
Methode Berechnung, Berechnung		
Sub: S1		
Kohlenhydrate (berechnet)	<0,50	g/100 g
SZQAE Natrium (Na) (Ak: F)		
Methode LS-PP-CH-2/18, Flammen-AAS		
Sub: S1		
Natrium (Na)	573	mg/kg
SZAA0 Protein (Ak: F)		
Methode ŠPP INO.M.077, Kjeldahl (titrimetrisch)		
Sub: S1		
Protein	20,36	g/100 g
SZAI B Salz (ber. aus Natrium) (Ak: F)		
Methode LS-PP-CH-2/18, Berechnung		
Sub: S1		
Salz (ber. aus Natrium)	0,14	g/100 g

SZAF0 Trockenmasse (Ak: F)

Methode ŠPP INO.M.035, Gravimetrie

Sub: S1

Trockenmasse 23,55 g/100 g

SZAG4 Wassergehalt (berechnet) (Ak: N)

Methode ŠPP INO.M.035, Berechnung

Sub: S1

Wasser 76,45 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

Rindsfaschiertes EB

Rindsfaschiertes sans wagen!
Aufzosen und geschlachtet in den EU

9422

bei +4°C gekühlt

Zu verbrauchen bis:

29.05.19

GEWICHT:



017656

975-2019-00017656

T: kein Termin