

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-012419-01


Auftragsnummer EUATWI-00139952

**Probe** 975-2019-00017654

<b>Probenbeschreibung</b>	Bratwürstel
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Hersteller</b>	Kollecker, 2483 Ebreichsdorf
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum</b>	05.06.2019
<b>Betriebsnummer</b>	AT 31248 EG
<b>Auftragsart</b>	D01-Untersuchung auf ausgewählte Parameter
<b>Zusatzinformation</b>	Die Probenahme erfolgte nicht durch die ELO. Details über die Probenahme sind nicht bekannt.
<b>Beginn / Ende Analyse</b>	29.05.2019 / 20.06.2019
<b>Eingangsdatum / Eingangstemperatur</b>	29.05.2019 5,4°C

### Prüfergebnisse

<b>Physikalisch-chemische Untersuchung</b>
--

<b>SZAC0</b>	<b>Asche (Ak: F)</b>		
Methode	ŠPP INO.M.036, Gravimetrie		
Sub: S1			
Asche		2,95	g/100 g
<b>SZAJ1</b>	<b>Energiewert kcal (Ak: F)</b>		
Methode	ŠPP ORG.M.028, Berechnung		
Sub: S1			
Energiewert kcal		89,46	kcal/100 g
<b>SZAJ0</b>	<b>Energiewert kJ (Ak: F)</b>		
Methode	ŠPP ORG.M.028, Berechnung		
Sub: S1			
Energiewert kcal		379,4	kJ/100 g
<b>SZFB0</b>	<b>Fettsäureprofil (Ak: F)</b>		
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)	2,1	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)	24,9	g/100 g Fett
C 16:1 (Palmitoleinsäure)	2,64	g/100 g Fett
C17 :0 (Margarinsäure)	1,8	g/100 g Fett
C 17:1 (Heptadecensäure)	<0,5	g/100 g Fett
C 18:0 (Stearinsäure)	19,8	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)	1,57	g/100 g Fett
C18:1n9 (Ölsäure)	31,4	g/100 g Fett
C 18:1 n11 (cis-Vaccensäure)	2,1	g/100 g Fett
C18:2n6t (Linolelaidinsäure)	<0,5	g/100 g Fett
C18:2n6 Linolsäure	9,23	g/100 g Fett
C18:3 (alpha-Linolensäure (9, 12, 15))	2,62	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)	1,89	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	0,29	g/100 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0,22	g/100 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0,08	g/100 g
Trans-Fettsäuren	0,01	g/100 g
Omega-3 Fettsäuren	0,02	g/100 g
Omega-6 Fettsäuren	0,07	g/100 g
<b>SZAD0 Gesamtfett mit Säureaufschluss (Ak: F)</b>		
Methode ŠPP ORG.M.021, Gravimetrie		
Sub: S1		
Gesamtfett mit Säureaufschluss	0,62	g/100 g
<b>SZAJ4 Kohlenhydrate (berechnet) (Ak: F)</b>		
Methode Berechnung, Berechnung		
Sub: S1		
Kohlenhydrate (berechnet)	1,13	g/100 g
<b>SZQAE Natrium (Na) (Ak: F)</b>		
Methode LS-PP-CH-2/18, Flammen-AAS		
Sub: S1		
Natrium (Na)	8470	mg/kg
<b>SZAA0 Protein (Ak: F)</b>		
Methode ŠPP INO.M.077, Kjeldahl (titrimetrisch)		
Sub: S1		
Protein	19,84	g/100 g
<b>SZAI B Salz (ber. aus Natrium) (Ak: F)</b>		
Methode LS-PP-CH-2/18, Berechnung		
Sub: S1		
Salz (ber. aus Natrium)	2,12	g/100 g

**SZAF0 Trockenmasse (Ak: F)**

Methode ŠPP INO.M.035, Gravimetrie

Sub: S1

Trockenmasse 24,54 g/100 g

**SZAG4 Wassergehalt (berechnet) (Ak: N)**

Methode ŠPP INO.M.035, Berechnung

Sub: S1

Wasser 75,46 g/100 g

**SZFG0 Zuckerspektrum (Ak: F)**

Methode ŠPP ORG.M.040, LC-RI

Sub: S1

Fructose &lt;0,5 g/100 g

Glucose &lt;0,5 g/100 g

Maltose &lt;0,5 g/100 g

Lactose &lt;0,5 g/100 g

Saccharose &lt;0,5 g/100 g

Xylose &lt;0,5 g/100 g

Galaktose &lt;0,5 g/100 g

Gesamtzucker &lt;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.

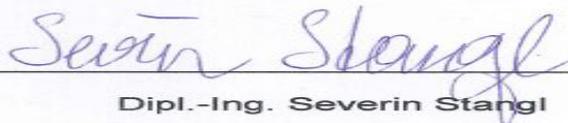
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen. Die Probenlagerung erfolgte laut Herstellerangaben. Abweichende Lagerbedingungen werden im Prüfbericht dokumentiert.

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 \* \* \*

017654  
975-2019-00017654  
T: kein Termin

**KOLLECKER**  
A-2483 Ebreichsdorf, Wienerstraße 114  
Tel. 02254 7353  
**BRÄTMÜRSTEL EB**  
GANZ MAGER!!!  
enthält 90% Lein Rindfleisch  
Zutaten: Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: E250)  
Gewürze, Stabilisator: Di- Tri  
Polyphosphate, Dextrose, Antioxidationsmittel:  
Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat

bei 12°C gekühlt  
mindestens haltbar bis: 05.06.19  
**GEWICHT:**

AT  
31248  
EG