

A. UNIV. PROF. DIPL. ING. DR. TECHN. FRIEDRICH BAUER

INSTITUT FÜR FLEISCHHYGIENE, FLEISCHTECHNOLOGIE UND LEBENSMITTELWISSENSCHAFT
DER VETERINÄRMEDIZINISCHEN UNIVERSITÄT WIEN

STAATLICH BEFUGTER LEBENSMITTELGUTACHTER NACH §50 LEBENSMITTELGESETZ 1975

ALLGEMEIN BEEIDETER UND GERICHTLICH ZERTIFIZIERTER SACHVERSTÄNDIGER FÜR
FLEISCH UND FLEISCHWAREN UND CHEMIE DER LEBENSMITTEL TIERISCHER HERKUNFT

Firma Teufner Ges.m.b.H.
Industriestraße 5
3454 Sitzenberg-Reidling

Institutsadresse
Institut für Fleischhygiene, Fleischtechnologie
und Lebensmittelwissenschaft
Veterinärmedizinische Universität Wien
Veterinärplatz 1, A-1210 Wien
☎ +43-1-25077-3302
Fax +43-1-25077-3390

Büro- und Privatadresse
Amtsstraße 13
A-3140 Pottenbrunn
☎ +43-2742-42240
Fax +43-2742-42240

ST.PÖLTEN-POTTENBRUNN, 27.03.2006

Betr.: Untersuchung von Proben

Streichwurst (Tgb.Nr. 9053-9055)

Haltbarkeitstest „gemastertes“, vakuumverpacktes Schnitzelfleisch von Kalb, Rind
und Schwein

Eingelangt: 7.03.2006
Lagertemperatur 2 °C

Probe	Gesamtkeimzahl	<i>Enterobac- teriaceen</i>	<i>Staph. aureus</i>	<i>Pseudo- monaden</i>	<i>Laktobazillen</i>
8.03.2006					
Schwein Tgb 9053	18000 / g	40 / g	<100 / g	4300 / g	8000 / g
Kalb Tgb 9054	22900 / g	20 / g	<100 / g	1100 / g	4000 / g
Rind Tgb 9055	8500 / g	<10 / g	<100 / g	3300 / g	1200 / g

Probe	Gesamtkeimzahl	<i>Enterobac- teriaceen</i>	<i>Staph. aureus</i>	<i>Pseudo- monaden</i>	<i>Laktobazillen</i>
13.03.2006					
Schwein Tgb 9053	86000 / g	9 / g	<100 / g	1600 / g	3500 / g
Kalb Tgb 9054	113000 / g	20 / g	<100 / g	4700 / g	5600 / g
Rind Tgb 9055	25000 / g	9 / g	<100 / g	600 / g	1100 / g

Probe 15.03.2006	Gesamtkeimzahl	Enterobac- teriaceen	Staph. aureus	Pseudo- monaden	Laktobazillen
Schwein Tgb 9053	65000 / g	200 / g	<100 / g	1600 / g	4600 / g
Kalb Tgb 9054	7300 / g	300 / g	<100 / g	4700 / g	5000 / g
Rind Tgb 9055	3800 / g	<100 / g	<100 / g	600 / g	3400 / g

Gutachten (TgbNr: 9053-9055)

Die vakuumverpackten Schnitzelproben von Rind, Kalb und Schwein wurden einen Tag nach der Verpackung und nach 6- und 8-tägiger Lagerung bei 2 °C mikrobiologisch untersucht.

Der ermittelten Keimzahlen lagen im oder unter dem erwarteten Bereich.

Gegen eine Mindesthaltbarkeit von 8 Tagen nach der Verpackung ist bei vakuumverpackten Schnitzeln von Rind, Kalb und Schwein und einer Lagertemperatur von 2 °C oder niedriger kein Einwand zu erheben.



A. UNIV. PROF. DIPL. ING.
DR. TECHN. FRIEDRICH BAUER
 STAATLICH BEEIDETER LEBENSMITTELGUTACHTER
 NACH § 9 S. 2 Nr. 1 LMBG 1973
 ALLGEMEIN GERICHTLICH BEEIDETER SACHVERSTÄNDIGER
 FÜR CHEMIE DER LEBENSMITTEL TIERISCHER HERKUNFT
 A. UNIVERSITÄT FRIEDRICH BAUER
 KARLSRUHE