

Institut Dr. Nuss GmbH & Co. KG · Schönbornstr. 34 · 97688 Bad Kissingen

Adresse Schönbornstraße 34 i-Park Tauberfranken 02
97688 Bad Kissingen 97922 Lauda-Königshofen
Tel 0 97 1 / 78 56-0 0 93 43 / 50 93 42
Fax 0 97 1 / 78 56-213 0 93 43 / 39 79
eMail info@institut-nuss.de lauda@institut-nuss.de
Web www.institut-nuss.de www.institut-nuss.de

Peter Enders Vieh- und Fleischhandel GmbH
Rommerzer Str. 44

36119 Neuhof



Ihre Nachricht vom

Ihr Zeichen

Unser Zeichen
Dr.N/en

Telefon-Durchwahl
0 971 / 78 56 -

231

Bad Kissingen

08.01.2018

Prüfbericht - Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmittelproben

Auftraggeber: Peter Enders Vieh- und Fleischhandel GmbH
Entnahme durch/am: Auftraggeber / 14.11.17
Untersuchungsdauer: 12.12. – 15.12.17 U-Nr.: H 75.068

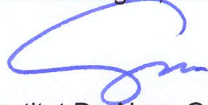
Untersuchungsergebnis: Bratwurstproben

Parameter	Einheit	Ergebnis	Richt-/ Grenzwerte*	Methode
Gesamtkeimzahl	KBE/g	2,4 x 10 ⁵	-/-	LFGB § 64 - L 00.00-88
<i>Escherichia coli</i>	KBE/g	<10	5 x 10 ² /5 x 10 ³	LFGB § 64 - L 00.00-132-2
<i>L. monocytogenes</i>	KBE/g	<10	< 1 x 10 ² (am Ende MHD)	LFGB § 64 - L 00.00-22
<i>Salmonella</i>	nachweisbar in 25 g	n.n.	---/ n.n.	LFGB § 64 - L 00.00-20

KBE: Koloniebildende Einheiten, n.n. nicht nachweisbar, L. Listeria * : Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 (EG 2073)
Probe nach Laboreingang tiefgefroren (-20 °C), Bearbeitung nach Wiederbelebung 1 h in Peptonwasser bei RT

Beurteilung: Die Probe ist hinsichtlich der untersuchten mikrobiologischen Parameter nicht zu beanstanden.

Bad Kissingen, den 08. Januar 2018



Institut Dr. Nuss GmbH & Co. KG
Dr. Jens Engelken
Diplom-Biologe

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände.

Ohne schriftliche Genehmigung des Institutes Dr. Nuss darf dieser Bericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Seite 1 von 1

