

Wurstlabor Dienstleistungen

NIR-Analyse (Chemische Zusammensetzung der Wurstwaren)

Untersucht werden Fleischwürste, Brätwürste, Kochwürste, Rohwürste, Kochschinken, Kochpökelfleisch und Rohpökelfleisch auf die chemische Zusammensetzung. Im Zuge der Untersuchung wird ein Codex-Grenzwertvergleich durchgeführt. Wird bei der Probeeinsendung ein %ualer Stärkezusatz angegeben, kann auf Wunsch eine zusätzliche Nährwertberechnung mit den ermittelten chemischen Werten durchgeführt werden.

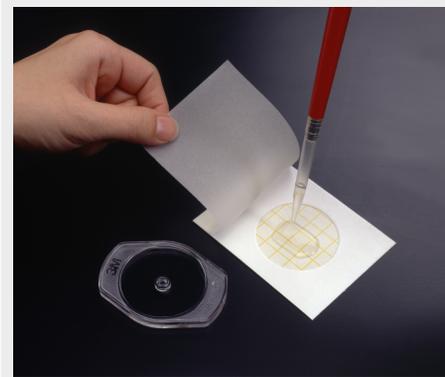
Abklatsch-, Hygieneuntersuchung der Produktionsräume und Maschinen

Die 3M Slides Nährmedien sind beim fleischerverband erhältlich. Die Probenahme erfolgt im Unternehmen und die Proben werden gekühlt zur Auswertung in den fleischerverband gesandt.



Schlachtieroberflächenuntersuchung

Die Isolierboxen (Kombi Box) für die Probenahme am Schlachtkörper sind beim fleischerverband erhältlich, diese werden mit den Proben bestückt und gekühlt an den fleischerverband gesandt. Die Auswertung erfolgt in einem externen Labor für Lebensmitteluntersuchungen.



Haltbarkeitsuntersuchung von Wurstwaren

Untersucht werden die Wurstwaren sensorisch und mittels 3M-Petrifilm-Methode am gewünschten Zeitpunkt nach der Herstellung.

Untersucht können werden:

Aerobe Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli und auf Wunsch auch Listerien und Salmonellen in einem externen Labor für Lebensmitteluntersuchungen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an **Herrn Dipl.-Ing. Helmut KARL**
Tel.: +43 (0)676 7501528

Der fleischerverband führt folgende Untersuchungen im eigenen Labor durch:

- ✎ NIR-Analyse (Chemische Zusammensetzung der Wurstwaren)
Preis: € 60,- netto per Probe inklusive Prüfbericht
- ✎ Hygieneuntersuchung der Produktionsräume und Maschinen mittels Abklatschtest
Preis: € 50,- netto pro Untersuchung von 10 Proberöhrchen inklusive Prüfbericht
- ✎ Dazu passend: Abklatschtest 3M Dip Slides Nährmedien
Preis € 40,- netto pro 10er Pack Abklatsch-Röhrchen (Art.Nr. 60018)
- ✎ Lebensmittelsicherheit - Keimzahl - Haltbarkeitsuntersuchung
Preis € 125,- netto per Probe inklusive Prüfbericht

Fremd-Untersuchungen können wir folgende anbieten:

- ✎ Mikrobiologische Untersuchung: **Listeria monocytogenes PCR**
Preis € 123,30 netto per Probe
- ✎ Mikrobiologische Untersuchung: **Salmonellen ssp. PCR**
Preis € 123,30 netto per Probe
- ✎ Mikrobiologische (Schlachtkörper) Untersuchung: **Gesamtkeimzahl aerob 30°C**
Preis € 30,90 netto pro Abstrich
- ✎ Dazu passend: Isolierbox mit Abkratzschwamm und Kühl-Pad (Kombi Box)
Preis pro Kombi-Box € 15,00 netto (Art. Nr. 41800)
Zusätzlicher Abkratzschwamm € 4,50 netto (Art.Nr. 41667)
- ✎ Prüfberichterstellung und Bearbeitungskosten € 75,10 netto je Prüfbericht



Firma	
Adresse	
PLZ/Ort	
Kundennummer	
Telefon:	
E-Mail:	



AUFTRAGSFORMULAR LABOR FLEISCHERVERBAND

1) NIR Analyse (Chemische Zusammensetzung, 500g Probe)

Datum

Artikelcode	Artikelbezeichnung	Produziert	MHD	Stärke in %

Preis € 60,00 netto per Probe inkl. Prüfbericht

2) Hygieneuntersuchung mit Abklatsch-Röhrchen

Anzahl

Datum Probennahme

Preis € 50,00 netto pro Untersuchung von 10 Probenröhrchen inkl. Prüfbericht

Preis € 40,00 netto pro 10er Pack Abklatsch-Röhrchen (Art. 60018)

3) Mikrobiologische Schlachtkörper Untersuchung, Gesamtkeimzahl

Anzahl

Datum Probennahme

Preis € 30,90 netto pro Abstrich PLUS Prüfberichtserstellung € 75,10 netto

Preis € 15,00 netto pro Isolierbox mit Abkratzschwamm und Kühl-Pad (Art. 41800)

Preis € 4,50 netto pro zusätzlichem Abkratzschwamm (Art. 41667)

4) Haltbarkeitsuntersuchung von Wurstwaren 250g

Datum

Artikelcode	Artikelbezeichnung	Produziert	MHD	Analysedatum

Preis € 125,00 netto per Probe inkl. Prüfbericht

5) Mikrobiologische Untersuchungen (Lebensmittelsicherheit) 250g

Datum

Untersuchung	Artikelbezeichnung	Produziert	MHD	Analysedatum
Salmonellen ssp.				
Salmonellen ssp.				
Listeria monocytogene				
Listeria monocytogene				
Listeria monocytogene				

Preis € 123,30 netto per Probe PLUS Prüfberichtserstellung € 75,10 netto