

Prüfbericht

Berlin, 03.04.2018



Probennummer: 18/026604

Auftraggeber: P & G International Trading GmbH
Brandenburgische Str. 29
10707 Berlin

Eingangsdatum: 15.03.2018

Probenbezeichnung: Zanderfilet mit Haut (Stizostedion lucioperca)
120 - 170 g

Marke: eurogast

EAN-Code: 9003606167390

Loskennzeichnung: Lot Nummer: L.18-068 (1)

eingefroren am: 19.02.2018

MHD: Bei -18°C mind. haltbar bis: 18.02.2020

Hinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Zus. Identifikation: Produktionsmethode:
aus Binnenfischerei in (1) Kasachstan, FAO 04, Balchaschsee mit Kiemennetzen
und vergleichbaren Netzen.
FAO-3-ALPHA-Code: FPP

Menge: 1

Inhalt: Abtropfgewicht: 4000 g

Herkunftsland: Litauen

Vertrieb durch: Eurogast Österreich GmbH, Innsbruckerstr. 66, A-6382 Kirchdorf

Hersteller: Concept Cool Vertriebsgesellschaft mbH, Kremser Gasse 35, A-3100 St. Pölten

Verpackung: bedruckter Pappfaltkarton, verklebt

Genußtauglichk.-KZ: LT 68-10 EB

Probenahme: durch Auftraggeber, Probeneingang durch Zustelldienst

Eingangstemperatur: - 19,3 °C

Lagertemperatur: maximal - 18 °C

Untersuchungsbeginn: 16.03.2018

Untersuchungsende: 28.03.2018

Prüfauftrag: Untersuchung gemäß Auftrag vom 14.03.2018

Sensorik roh und zubereitet (PV-AC-E-055)

Status vom:	16.03.2018
Aussehen:	arttypisch, mehrere Stücke Fischfilet mit Haut
Farbe:	arttypisch, weiß, Haut: silbrig-weiß, goldig - schwarz
Konsistenz:	arttypisch, fest
Geruch:	arttypisch, unauffällig
Aussehen nach Zubereitung:	arttypisch, Fischfilets mit Haut
Geruch nach Zubereitung:	arttypisch, leicht aromatisch
Geschmack nach Zubereitung:	arttypisch, leicht aromatisch

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Status vom:	16.03.2018				
Gesamtkeimzahl	$2,2 \times 10^5$	1×10^6 {R}	KbE/g		PV-MB-E-029
Pseudomonaden	$1,4 \times 10^3$	1×10^6 {R}	KbE/g		PV-MB-019
Enterobacteriaceae	$7,3 \times 10^2$	1×10^4 {R}	KbE/g		PV-MB-014
E. coli	$< 1,0 \times 10^1$	1×10^1 {R}	KbE/g		PV-MB-002
Listeria monocytogenes	$< 1,0 \times 10^1$	1×10^2 {R}	KbE/g		PV-MB-106
Listeria monocytogenes in 25 g	negativ	negativ			PV-MB-102
Salmonellen in 25 g	negativ	negativ			PV-MB-006

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

Untersuchung auf Schwermetalle

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Blei	0,001	0,30 {HG}	mg/kg	0,001	PV-SA-E-322
Cadmium	nicht nachweisbar	0,05 {HG}	mg/kg	0,001	PV-SA-E-322
Quecksilber	0,042	0,50 {HG}	mg/kg	0,001	PV-SA-E-322

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

Untersuchung auf Tierarzneimittel

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Tierarzneimittelscreening (LC-MS/MS)	nicht nachweisbar				PV-SA-097

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

{HG} Höchstgehalt

Beurteilung

Die vorliegende Probe ist zum Zeitpunkt der Untersuchung in den untersuchten Parametern als verkehrsfähig zu beurteilen [1, 2].

Dr. J. Gollack
stellv. Leiterin Abt. Mikrobiologie

Literatur:

- [1] Textsammlung Lebensmittelrecht in der zuletzt gültigen Fassung, Verlag C. H. Beck
[2] J. Baumgart, Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Hamburg: Behr, 1994

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Anlage

Anlage zum Prüfbericht: 18/026604



 18/026604
 Zanderfilets (Stizostedion lucioperca)
 120 - 170 g

Zanderfilet mit Haut (Stizostedion lucioperca) 120 – 170 g

Zutaten: Zander

Vertrieb:
Eurogast Österreich GmbH
Innsbrucker Straße 66
A-6382 Kirchdorf

Hergestellt in Litauen im Auftrag von:
Concept Cool Vertriebsgesellschaft mbH
Kremser Gasse 35
A-3100 St. Pölten

Abtropfgewicht:
4000 g

Durchschnittliche Nährwerte
Energie kJ (kcal)
Fett
davon gesättigte Fettsäuren
Kohlenhydrate
davon Zucker
Eiweiß
Salz

Alle Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

Produktionsmethode: aus Binnenfischerei in (1) Kasachstan, FAO 04; Balchaschsee oder (2) Russland, FAO 05, Wolga-Kaspische-Gewässer (s. Aufdruck Stempelfeld) mit Kiemernetzen und vergleichbaren Netzen.

Eingefroren am: 19.02.2018
Lot Nummer: L.18-068 (1)



Durchschnittliche Nährwerte	Pro 100 g
Energie kJ (kcal)	353 (84)
Fett	0,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19 g
Salz	0,06 g

Alle Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.

AUFBEWAHRUNG	
Kühlschrank	1 Tag
* -6° C	2 – 3 Tage
** -12° C	2 Wochen
*** -18° C	mindestens haltbar bis siehe Aufdruck Mindesthaltbarkeitsdatum

NACH DEM AUFTAUEN NICHT WIEDER EINFRIEREN!

Küchenhygiene ist wichtig: Tiefkühlkette einhalten, sauber arbeiten, durcherhitzen. Tiefgefrorene rohe tierische Lebensmittel getrennt von anderen Lebensmitteln im Kühlschrank auftauen. Der Auftausaft darf andere Lebensmittel nicht verunreinigen.

Produktionsmethode: aus Binnenfischerei in (1) Kasachstan, FAO 04; Balchaschsee oder (2) Russland, FAO 05, Wolga-Kaspische-Gewässer (s. Aufdruck Stempelfeld) mit Kiemernetzen und vergleichbaren Netzen.

Eingefroren am: 19.02.2018 FAO-3-ALPHA-Code: FPP 18.02.2020
 Lot Nummer: L.18-068 (1) Bei -18 °C mindestens haltbar bis:



 9 003606 167390

Seite 4 von 4 zum Prüfbericht Nr.: 18/026604

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Bericht darf nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.