

## 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 Hygicult TCP Nährmedien sind beim Fleischerverband erhältlich. Die Probenahme erfolgt im Unternehmen und die Proben werden gekühlt zur Auswertung in den Fleischerverband gesandt.



### Schlachtieroberflächenuntersuchung

Die Styroporboxen 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 tierärztlichen Labor.



### Haltbarkeitsuntersuchung von Wurstwaren

Untersucht werden die Wurstwaren sensorisch und mittels 3M-Petrefilm-Methode am gewünschten Zeitpunkt nach der Herstellung. Wichtig Herstellungsdatum und gewünschtes Untersuchungsdatum (MHD) angeben.

Untersucht können werden:  
Aerobe Gesamtkeimzahl Enterobacteriaceae und auf Wunsch auch Listerien und Salmonellen in einem tierärztlichen Labor.

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:

- ✂ EKF - Betriebshygienset, Preis: € 29,00 per Set
- ✂ EKF - Betriebshygieneuntersuchung Abklatschtest, Preis: € 32,00 (10 Abklatschproben)
- ✂ EKF - Betriebshygieneuntersuchung Abklatschtest inklusive Hygienset: Preis: € 60,00 Euro (10 Abklatschproben)
- ✂ EKF - Lebensmittelsicherheit - Keimzahl: Preis für Untersuchung und Prüfbericht: € 100,00 per Untersuchung

### Fremd-Untersuchungen können wir folgende anbieten:

- ✂ EKF - LS-Salmonellen: Preis für Untersuchung und Prüfbericht: € 46,00 per Untersuchung
- ✂ LS- Listerien . Fleisch Untersuchung: Preis für Untersuchung und Prüfbericht: € 65,00 per Untersuchung
- ✂ Mikrobiologische Eisuntersuchung: Preis für 500 gr. Eisuntersuchung und Prüfbericht: € 100,00

### TIPP!

### Das Fleischerverband ABO für chemische Analysen/Untersuchungen laut Lebensmittelcodex

- ✂ beinhaltet die Untersuchung für 4 Proben
- ✂ der Preis beträgt € 200,00 (exkl. MWST) jährlich
- ✂ für jede weitere Probe von Abonnetten gilt der Sonderpreis von € 45,00 (exkl. MWST)

Nicht-Abonnetten zahlen pro eingereichter Probe € 70,00



Firma: ..... KN°: .....

Adresse: .....

PLZ: ..... Ort: .....

Fax: ..... E-Mail: .....



### AUFTRAGSFORMULAR LABOR FLEISCHERVERBAND

#### 1) Chemische Zusammensetzung 500g Probe

Datum	
-------	--

Artikelcode	Artikelbezeichnung	Produziert	MHD	Stärke in %

#### 2) Hygieneuntersuchung mit TCP Röhren

Anzahl
--------

Datum Probennahme	
-------------------	--

--

#### 3) Schlachttieroberflächenuntersuchung

Anzahl
--------

Datum Probennahme	
-------------------	--

--

#### 4) Haltbarkeitsuntersuchung von Wurstwaren 250g

Datum	
-------	--

Artikelcode	Artikelbezeichnung	Produziert	MHD	Analysedatum

#### 5) Lebensmittelsicherheits-Untersuchungen 250g

Artikelcode	Artikelbezeichnung	Produziert	MHD	Analysedatum
	Faschiertes auf Salmonellen			
	Listeria Monocytogenes			