

NIR-Analyse

(Chemische Zusammensetzung der Wurstwaren)

Untersucht werden Fleischwürste, Brätwürste, Kochwürste, Rohwürste, Kochschinken, Kochpökelware und Rohpökelware 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.



Schlachttier-oberflächenuntersuchung

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. 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:

Dipl.-Ing. Helmut KARL

Tel.: +43 676 750 15 28

E-Mail: info@helmutkarl.at

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



FLEISCHERLABOR

Dienstleistungen für Mitglieder

**FLEISCHER
VERBAND**

ÖSTERREICH

— SEIT 1935 —