



Sachbearbeiter: Dr. Beat Kollöffel
Direktwahl: 041-825 41 45
e-mail: beat.kolloeffel@laburk.ch

Retiva GmbH
Reto Leemann
Riedmatt 5
6373 Ennetbürgen



STS 453

Prüfbericht vom 14. Juni 2013

Auftrags-Nr.: 2013-43243

Auftraggeber: Retiva GmbH, Reto Leemann, Riedmatt 5, 6373 Ennetbürgen
Probenehmer: Retiva GmbH, Reto Leemann, Riedmatt 5, 6373 Ennetbürgen
Eingangsdatum: 05.06.2013
Zustellart: Überbracht

Probenummer: LM-201301217

Prüfgegenstand: Französische Salatsauce, L 66, zu verbrauchen bis 31.8.2013, Analyse vor Auslagerung

Erhebungs-Nr.: keine

Parameter	Resultat	Einheit
Aerobe, mesophile Keime	900	KBE/g
Hefen	< 100	KBE/g

Probenummer: LM-201301218

Prüfgegenstand: Französische Salatsauce, L 66, zu verbrauchen bis 31.8.2013, Analyse nach Auslagerung für 96 Std. bei 30°C

Erhebungs-Nr.: keine

Parameter	Resultat	Einheit
Aerobe, mesophile Keime	600	KBE/g
Hefen	< 100	KBE/g

Legende: nn=nicht nachweisbar
¹=Messparameter nicht im akkreditierten Bereich
²=im Unterauftrag oder durch Auftraggeber bestimmt
KBE=Koloniebildende Einheiten

BEURTEILUNG

Die uns überbrachte Probe wurde bei Ankunft und nach 96 Stunden bei 30°C Auslagerung analysiert. Die Probe entsprach in den untersuchten Parametern innerhalb der beobachteten Zeit den Anforderungen. Es konnte in dieser Zeit kein Wachstum in den untersuchten Parametern beobachtet werden.

GHP Anforderungen:

Aerobe, mesophile Keime
Hefen

1 Mio. KBE /g
1'000 KBE/g

Für Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse
Laboratorium der Urkantone



Dr. B. Kollöffel
Leiter Mikro-/Molekularbiologie

Rechnung

Der vorliegende Prüfbericht bezieht sich ausschliesslich auf die untersuchte(n) Probe(n). Informationen über Unterauftragnehmer und nähere Kenndaten wie Messunsicherheit und Bestimmungsgrenzen zu den verwendeten Prüfverfahren stehen auf Anfrage zur Verfügung. Der Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung des Laboratoriums der Urkantone nicht auszugsweise vervielfältigt werden.

Methodische Hinweise:

Messparameter

Aerobe, mesophile Keime
Hefen

Messtechnik

SLMB ISO 4833, PC 30°C
SLMB 1411.1, CGY 25°C