

Laboratorium für Bakteriologie und Lebensmittelhygiene

Registrier-Nr.: SAL-SN-G 122-08-11

Dr. Jürgen Grochowski
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker

Dr. Günther Jeschke
Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene,
Fleischhygiene und Schlachthofwesen

Laboratorium für Bakteriologie und Lebensmittelhygiene
Weißeritzstr. 3 • 01067 Dresden



Förderverein City-Gymnasium Bürgerwiese e.V.

Gret-Palucca-Str. 1
01069 Dresden

Inhaber:
Dr. rer. nat. J. Grochowski
Weißeritzstr. 3,
01067 Dresden
Tel.: 0351-49 67 444
Fax.: 0351-21 37 436
E-Mail: post@labor-dr-jeschke.de
Dresden, den 01.10.2013

Untersuchungsbericht

Das eingesandte Produkt wurde auftragsgemäß einer Untersuchung unterzogen. Dabei wurden, soweit vorhanden, ausschließlich standardisierte Untersuchungsverfahren angewandt.

Tagebuchnummer: **13 8315**
Eingangsdatum: 24.09.2013
Auftraggeber: Förderverein City-Gymnasium Bürgerwiese e.V., Gret-Palucca-Str. 1,
01069 Dresden
Verpackungsart: Kartonumverpackung, Folienbeutel mit Zapfhahn,
Deklarationsaufkleber
Verkehrsbezeichnung: **Apfelsaft**
von Streuobstwiesen in der Stadt Dresden
Direktsaft naturtrüb 100% Fruchtgehalt
MHD 23.09.2014
Untersuchungszeitraum: 24.09.13 bis 01.10.2013

Sensorische Prüfung (§ 64 LFGB L 00.90-6)

Inhalt: 5 Liter
Äußeres: Verpackung verschlossen
Produkt.: Apfelsaft naturtrüb
Farbe: gelblich
Geruch: nach Apfel, arttypisch fruchtig
Geschmack: nach Apfel, arttypisch fruchtig
Konsistenz: flüssig

Laboratorium für Bakteriologie und Lebensmittelhygiene

Akkreditierungs-Nr. SAL-SN-G061-04-06

Mikrobiologische Untersuchung:

| Parameter | | Ergebnis | Richtwert ⁽¹⁾ | Methode |
|--------------------------------|------|-------------------|--------------------------|----------------------|
| Aer. Gesamtkeimzahl | /ml | 2 | 1,0x10 ³ | HM JE 003.01 |
| Aer. Verderbnisorganismen 30°C | /ml | <1 | | HM JE 003.01 mit OSA |
| Aer. Verderbnisorganismen 25°C | /ml | <1 | | HM JE 003.01 mit OSA |
| Milchsäurebildner | /ml | <1 | 1,0x10 ³ | HM JE 015.01 |
| Enterobacteriaceae | /ml | <1 | | HM JE 005.01 |
| Hefen | /ml | <1 | 5,0x10 ² | HM JE 030.01 |
| Schimmelpilze | /ml | <1 | 1,0x10 ² | HM JE 030.01 |
| Salmonellen | 25ml | nicht nachweisbar | | ASU L 00.00-20 |
| pH-Wert | | 3,12 | | ASU L 26.26-4 |

⁽¹⁾ A.I.J.N. (European Fruit Juice Association) „Microbiological Guidelines Semi-finished Products“ Dezember 2010 für Fruchtsäfte mit pH < 4,3

Beurteilung:

Hinsichtlich der hier untersuchten Parameter ist die Probe von handelsüblicher Beschaffenheit.



Dorit Schumacher
staatl. gepr. Dipl.-Lebensmittelchemikerin