



BAV Institut GmbH • H.-M.-Schleyer-Str. 25 • 77656 Offenburg



Seite 1/1

Hofgut Silva  
 Ursel und Judith Wohlfarth  
 Frau Judith Wohlfarth  
 Hesselbach 46  
 77704 Oberkirch

BAV Institut für Hygiene & Qualitätssicherung  
 Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25  
 D-77656 Offenburg  
 Tel.: 0 781/96947-0 Fax: 0 781/96947-20

Ort der Probenziehung:  
 Hofgut Silva  
 Ursel und Judith Wohlfarth  
 Hesselbach 46  
 77704 Oberkirch  
 KundenNr.: S11770711  
 Temperatur Probeneingang: -6°C

Proben-Nr.: **15011389 / 223265**

Bezeichnung: Schweinefleisch

Bemerkungen:

Probenehmer: Auftraggeber

Eingangsdatum: 14.01.15  
 Untersuchungsbeginn: 14.01.15  
 Ausgangsdatum: 19.01.15

Untersuchungsergebnisse: Prüfplan: A140s

| Kriterien         | Untersuchungen   | Ergebnisse in KBE (Koloniebildende Einheiten) |   |  |
|-------------------|--|---|---|--|
| 5.000.000         | Aerobe mesophile Keimzahl /g<br>Methode: § 64 LFGB L 00.00-88 (entspricht ISO 4833)                    | < 100.000                                     | * |  |
| 1.000.000         | Präsumtive Pseudomonaden /g<br>Methode: § 64 LFGB L 06.00-43 (entspricht ISO 13720)                    | < 100.000                                     | * |  |
| 10.000            | Enterobacteriaceae /g<br>Methode: § 64 LFGB L 00.00-133/2 (entspricht ISO 21528-2)                     | < 1.000                                       | * |  |
| 100               | Escherichia coli /g<br>Methode: § 64 LFGB L 00.00-132/2 (entspricht ISO 16649-2)                       | < 100   | * |  |
| 500               | Koagulase positive Staphylokokken /g<br>Methode: § 64 LFGB L 00.00-56 (entspricht ISO 6888-2)          | < 100   | * |  |
| 100               | Listeria monocytogenes (quantitativ) /g<br>Methode: § 64 LFGB L 00.00-22 mod. (entspricht ISO 11290-2) | < 100   | * |  |
| nicht nachweisbar | Salmonellen /25g<br>Methode: § 64 LFGB L 00.00-98 mod. (validiert gg. ISO 6579)                        | nicht nachweisbar                             | * |  |

Beurteilung:

## PROBE NICHT ZU BEANSTANDEN GEMÄß O.G. KRITERIEN

Die mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden. (Beurteilung nach DGHM-Empfehlung, 2014)

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit \*\* gekennzeichnet. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe auch unter [www.bav-institut.de](http://www.bav-institut.de)).



Birgit Moldzio  
 Dipl.-LM-Ingenieur  
 Kundenbetreuung



BAV Institut GmbH • H.-M.-Schleyer-Str. 25 • 77656 Offenburg

Seite 1/2

Hofgut Silva  
 Ursel und Judith Wohlfarth  
 Frau Judith Wohlfarth  
 Hesselbach 46  
 77704 Oberkirch

Probenahme:  
 Hofgut Silva  
 Ursel und Judith Wohlfarth  
 Hesselbach 46  
 77704 Oberkirch  
 Probenehmer: Auftraggeber  
 Temperatur Probeneingang: 18°C

KundenNr.: S11770711



## Prüfbericht Proben-Nr.: 15011021C

Bezeichnung: Schweinebauch

Eingangsdatum: 13.01.15

Ausgangsdatum: 22.01.15

| Untersuchungen (im Unterauftrag Prüfplan: C100b)                        | Ergebnisse    |
|---|---------------|
| Brennwert, berechnet  | 2241 kJ/100g  |
| Brennwert, berechnet  | 544 kcal/100g |
| Trockenmasse<br>Methode: PV-AC-E-037                                    | 66,8 g/100g   |
| Wassergehalt<br>Methode: berechnet                                      | 33,2 g/100g   |
| Asche<br>Methode: PV-AC-E-037   | 0,6 g/100g    |
| Fett<br>Methode: PV-AC-005  | 55,8 g/100g   |
| davon gesättigte Fettsäuren<br>Methode: PV-SA-E-204                     | 21,80 g/100g  |
| davon einfach ungesättigte Fettsäuren<br>Methode: PV-SA-E-204           | 26,00 g/100g  |
| davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren<br>Methode: PV-SA-E-204          | 8,10 g/100g   |
| Kohlenhydrate, berechnet  | 0,7 g/100g    |
| Fructose<br>Methode: PV-AC-051  | <0,10 g/100g  |
| Glucose<br>Methode: PV-AC-051   | 0,18 g/100g   |
| Saccharose<br>Methode: PV-AC-051  | <0,10 g/100g  |
| Zucker*<br>Methode: berechnet   | 0,2 g/100g    |
| Gesamteiweiß (Nx6,25)<br>Methode: PV-AC-E-003                           | 9,7 g/100g    |
| Natrium (Na)<br>Methode: PV-SA-E-318                                    | 0,052 g/100g  |
| Salz (Gehalt an Salzäquivalent)<br>Methode: berechnet aus Natrium x 2,5 | 0,13 g/100g   |
| Fettsäurespektrum<br>Methode: siehe Anhang                              | ---           |

\*Einzelwerte, die die Nachweis- oder Bestimmungsgrenze unterschreiten, wurden nicht berücksichtigt.

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit \*\* gekennzeichnet. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe auch unter [www.bav-institut.de](http://www.bav-institut.de)).



BAV Institut GmbH • H.-M.-Schleyer-Str. 25 • 77656 Offenburg

Seite 2/2

Hofgut Silva  
Ursel und Judith Wohlfarth  
Frau Judith Wohlfarth  
Hesselbach 46  
77704 Oberkirch

Probenahme:  
Hofgut Silva  
Ursel und Judith Wohlfarth  
Hesselbach 46  
77704 Oberkirch  
Probenehmer: Auftraggeber  
Temperatur Probeneingang: 18°C

KundenNr.: S11770711



## Prüfbericht Proben-Nr.: 15011021C

Bezeichnung: Schweinebauch

Eingangsdatum: 13.01.15

Ausgangsdatum: 22.01.15

Birgit Moldzio  
Dipl. LM-Ingenieur  
Kundenbetreuung

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit \*\* gekennzeichnet. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe auch unter [www.bav-institut.de](http://www.bav-institut.de)).



## Anlage zum Prüfbericht 15011021

Fettsäureverteilung in % der Gesamtfettsäuren  
(Methode: PV-SA-E-204; Ergebnisse bezogen auf Fett)

| Untersuchungen (Unterauftrag)          | Ergebnisse |
|--|------------|
| Capronsäure C 6:0                      | n.n. %     |
| Caprylsäure C 8:0                      | 0,05 %     |
| Caprinsäure C 10:0                     | 0,07 %     |
| Laurinsäure C 12:0                     | 0,07 %     |
| Myristinsäure C 14:0                   | 1,36 %     |
| Myristoleinsäure – cis, C 14:1 cis     | n.n. %     |
| Pentadecansäure C 15:0                 | 0,07 %     |
| Pentadecensäure – cis, C 15:1 cis      | n.n. %     |
| Palmitinsäure C 16:0                   | 26,39 %    |
| Palmitoleinsäure, cis, C 16:1 cis      | 3,40 %     |
| Heptadecensäure C 17:1                 | n.n. %     |
| Heptadecensäure – cis C 17:1 cis       | 0,33 %     |
| Stearinsäure C 18:0                    | 10,62 %    |
| Ölsäure - cis, C 18:1 cis              | 41,68 %    |
| Linolsäure - cis, C 18:2 cis           | 12,03 %    |
| Linolensäure – cis, C 18:3 cis         | 1,48 %     |
| Gamma-Linolensäure – cis C 18:3 cis    | n.n. %     |
| Arachinsäure C 20:0                    | 0,34 %     |
| Gadoleinsäure - cis C 20:1 cis         | 0,90 %     |
| Eicosadiensäure – cis, C 20:2 cis      | 0,46 %     |
| Eicosatriensäure – cis, C 20:3 n-3 cis | 0,24 %     |
| Eicosatriensäure – cis, C 20:3 n-6 cis | 0,07 %     |
| Arachidonsäure – cis, C 20:4 cis       | 0,03 %     |
| Eicosapentaensäure – cis, C 20:5 cis   | n.n. %     |
| Uneicosansäure, C 21:0                 | n.n. %     |
| Behensäure C 22:0                      | n.n. %     |
| Erukasäure – cis, C 22:1 cis           | 0,20 %     |
| Docosadiensäure – cis, C 22:2 cis      | 0,06 %     |
| Docosahexaensäure – cis, C 22:6 cis    | n.n. %     |
| Tricosansäure C 23:0                   | n.n. %     |
| Lignocerinsäure C 24:0                 | 0,03 %     |
| Nervonsäure – cis, C 24:1 cis          | 0,06 %     |

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand und befinden sich innerhalb der verfahrenstüblichen Messtoleranzen. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit \*\* gekennzeichnet. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.





## Anlage zum Prüfbericht 15011021

Fettsäureverteilung in % der Gesamtfettsäuren  
(Methode: PV-SA-E-204; Ergebnisse bezogen auf Fett)

| Parameter                              | Referenz    |
|--|-------------|
| Capronsäure C 6:0                      | <0,5. %     |
| Caprylsäure C 8:0                      | <0,5. %     |
| Caprinsäure C 10:0                     | <0,5. %     |
| Laurinsäure C 12:0                     | <0,5. %     |
| Myristinsäure C 14:0                   | 1,0-2,5 %   |
| Myristoleinsäure – cis, C 14:1 cis     | <0,2. %     |
| Pentadecansäure C 15:0                 | <0,1 %      |
| Pentadecensäure – cis, C 15:1 cis      |             |
| Palmitinsäure C 16:0                   | 20-30 %     |
| Palmitoleinsäure, cis, C 16:1 cis      | 2,0-4,0 %   |
| Heptadecensäure C 17:1                 | <0,1. %     |
| Heptadecensäure – cis C 17:1 cis       | <1,0 %      |
| Stearinsäure C 18:0                    | 8,0-22,0 %  |
| Ölsäure - cis, C 18:1 cis              | 35,0-55,0 % |
| Linolsäure - cis, C 18:2 cis           | 4,0-12,0 %  |
| Linolensäure – cis, C 18:3 cis         | <1,5 %      |
| Gamma-Linolensäure – cis C 18:3 cis    |             |
| Arachinsäure C 20:0                    | <1,0 %      |
| Gadoleinsäure - cis C 20:1 cis         | <1,5 %      |
| Eicosadiensäure – cis, C 20:2 cis      | <1,0 %      |
| Eicosatriensäure – cis, C 20:3 n-3 cis |             |
| Eicosatriensäure – cis, C 20:3 n-6 cis |             |
| Arachidonsäure – cis, C 20:4 cis       | <1,0 %      |
| Eicosapentaensäure – cis, C 20:5 cis   |             |
| Uneicosansäure, C 21:0                 |             |
| Behensäure C 22:0                      | <0,1 %      |
| Erukasäure – cis, C 22:1 cis           | <0,5 %      |
| Docosadiensäure – cis, C 22:2 cis      |             |
| Docosahexaensäure – cis, C 22:6 cis    |             |
| Tricosansäure C 23:0                   |             |
| Lignocerinsäure C 24:0                 |             |
| Nervensäure – cis, C 24:1 cis          |             |

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand und befinden sich innerhalb der verfahrensüblichen Messtoleranzen. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden.  
Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit \*\* gekennzeichnet. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.