

Labor Kneißler GmbH & Co. KG · Unterer Mühlweg 10 · 93133 Burglengenfeld

Landmetzgerei Schiessl GmbH
Hauptstraße 12
92552 Teunz
Deutschland

Die Akkreditierung gilt für den in der
Urkundenanlage festgelegten Geltungsbereich.

Burglengenfeld, 12.11.2025

Prüfbericht

Prüfberichtsnummer: 25-1105020
Probenbezeichnung ^K: Gansfleisch
Eingangsdatum: 07.11.2025
Eingangstemperatur: 1,7 °C (Oberflächenmessung, QMAA-WE-02)
Untersuchungsbeginn: 07.11.2025
Untersuchungsende: 12.11.2025
Probenehmer ^K: Einsender
Einsender ^K: Schiessl Landmetzgerei - Teunz
Verpackung: Vaku-Pack
Anzahl der Proben: 1

Die vorliegende Probe wurde auftragsgemäß einer Untersuchung unterzogen. Die Ergebnisse gelten für die Probe wie erhalten.

Hemmstofftest mit *B. subtilis*

Parameter	Methode	Ergebnis
Untersuchter Anteil		Gesamterzeugnis
Hemmstofftest mit <i>B. subtilis</i>	gemäß Anlage 4 Nr. 2.9 AVV LmH:2019-07	pH 6,0: Hemmhof nicht nachweisbar pH 7,2: Hemmhof nicht nachweisbar pH 8,0: Hemmhof nicht nachweisbar

Fußnoten

^K Vom Kunden bereitgestellte Daten

Verantwortlich für Prüfbericht/Beurteilung

Carolin Zimmermann, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Weitere Informationen zum Prüfbericht finden Sie unter:



<http://kis.labor-kneissler.de/pbinfos/2025-11-12>

Bemerkung:

Die Messunsicherheit wurde in der Regel aus laborinternen Qualitätsmaßnahmen abgeleitet. Sie stellt eine erweiterte Unsicherheit dar und wurde durch die Multiplikation mit dem Erweiterungsfaktor $k=2$ erhalten; dies entspricht einem Vertrauensbereich von 95 %. Davon abweichende Vorgehensweisen können in den Informationen zum Prüfbericht eingesehen werden.

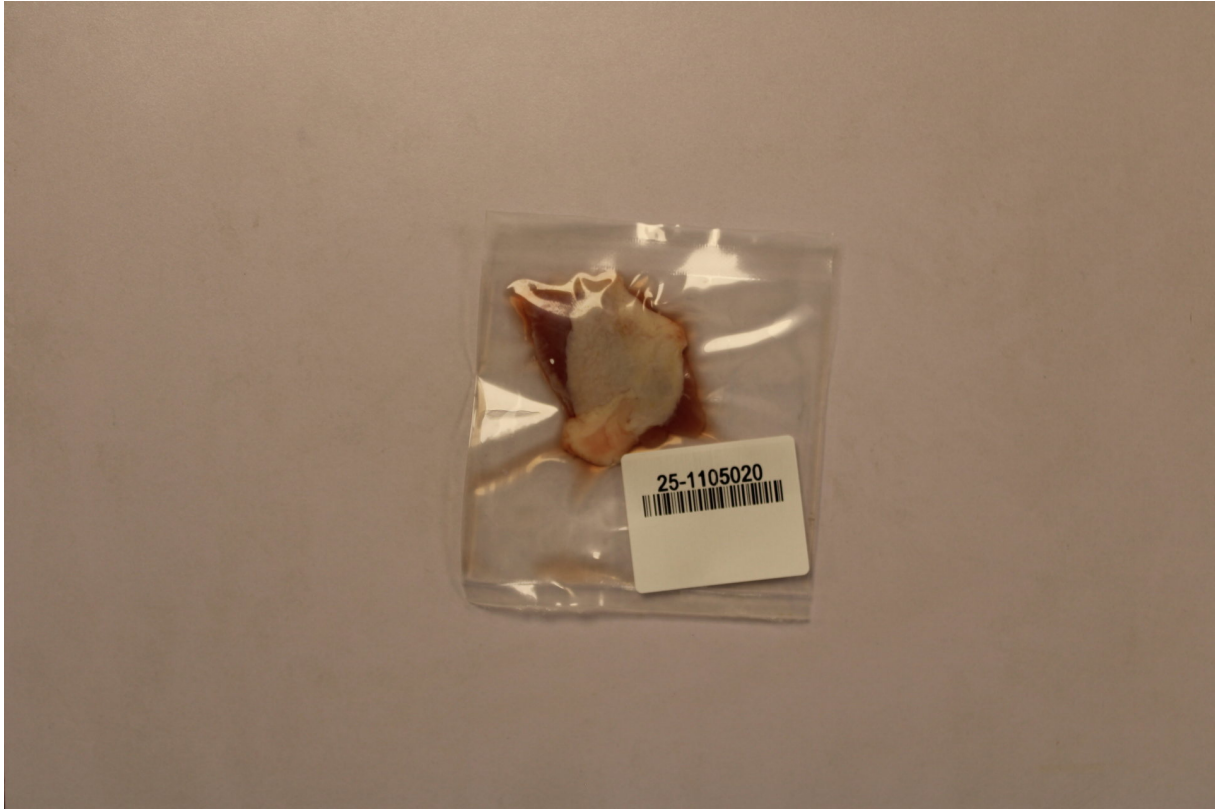
Dieses Dokument ist maschinell erstellt und auch ohne Unterschrift gültig.

Bezüglich der Entscheidungsregel verweisen wir auf die aktuellen AGB.

Anlagen: 2 Seite(n)

Beurteilung als Anlage zum Prüfbericht 25-1105020

Bei vorliegender Probe wurden keine antimikrobiell wirksamen Rückstände nachgewiesen.



Anlage zum Prüfbericht 25-1105020