Urkunde

Im Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz

wurde das

Fleischereifachgeschäft
Lothar Lex

für

Fleischwurst im Ring

ausgezeichnet mit

Fleischerverband
Rheinland-Rheinhessen

Landesinnungsmeister
Koblenz, 09. November 2014

Geschäftsführer

Freiwillige Selbstkontrolle der WFF in RLP

Landmetzgerei
Lothar Lex
Römerstraße 51 a
54456 Tawern

FSK-Nr. 121063

Untersuchungsbefund vom 10.10.2014

Proben-Nr: 383 Waren-Nr: 318 Leitsatz-Nr: 2.222.02

Fleischwurst im Ring

Probenaufbereitung: gekühlter Transport - definierte Einwaage - Homogenisierung - Kühlung bis zur Analyse

1. Qualitätsprüfung

(Beanstandungen und resultierender Punktabzug)

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses (max 5 Pkt mit der Gewichtung 1):

Abzug: 0 **Qualitätspunkte:** 5

2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung (max 5 Pkt mit der Gewichtung 3):

Abzug: 0 **Qualitätspunkte:** 15

3. Konsistenz (max 5 Pkt mit der Gewichtung 2):

Abzug: 0 **Qualitätspunkte:** 10

4. Geruch / Geschmack (max 5 Pkt mit der Gewichtung 4):

Abzug: 0 **Qualitätspunkte:** 20

Gesamtpunktzahl: 50 √ (Maximal zu erreichende Punktzahl: 50)

2. Laboruntersuchungen

% Wasser:	59,4		
% Fett:	25,2		
% Fleischeiweiß (FE):	11,2		
% Bindegewebseiweiß (BE):	2,4		
% Muskeleiweiß (BEFFE):	8,8	**min % BEFFE:**	7,5
% BEFFE im FE:	78,4	**min % BEFFE im FE:**	75
% Fremdwasser:	14,6	**max % Fremdwasser:**	15
Wasser : FE:	5,3		
Fett : FE:	2,2		
% Rohasche:	3,1		
Nährwert Fett (kcal/100g)	226,7		
Nährwert Eiweiß (kcal/100g	44,8		
Gesamtkalorienwert (kcal/100g)	271,5		

For Food on Top

arotop food & environment GmbH

Institut für Geschmacksforschung, Lebensmittel- und Umweltanalytik

Die eingesandte Probe

Fleischwurst im Ring

vom

Landmetzgerei
Lothar Lex
Römerstraße 51 a
54456 Tawern

wurde in unserem akkreditiertem Institut physikalisch und chemisch mit folgenden Ergebnisssen analysiert.

Auszug der Analysenergebnisse:

% Fett: 25,2

% Fleischeiweiß: 11,2

Nährwert Brennwert (kcal/100g): 272 *

Nährwert Brennwert (kcal/Portion): 68 ** * berechnet ** Portion: 25g

Die untersuchte Probe entspricht den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelbuchs und einer hochwertigen Handwerksqualität.

S. K

Stefan Kollenda
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
Institutsleitung

10.10.2014

Urkunde

Im Wettbewerb der regionalen Produkte in Rheinland-Pfalz

wurde das

Fleischereifachgeschäft
Lothar Lex

für

Bierwurst

ausgezeichnet mit

Fleischerverband
Rheinland-Rheinhessen

Landesinnungsmeister

Geschäftsführer

Koblenz, 09. November 2014

Freiwillige Selbstkontrolle der WFF in RLP

Landmetzgerei
Lothar Lex
Römerstraße 51 a
54456 Tawern

FSK-Nr. 121063

Untersuchungsbefund vom 10.10.2014

Proben-Nr: 384 Waren-Nr: 302 Leitsatz-Nr: 2.223.2
Bierwurst

Probenaufbereitung: gekühlter Transport - definierte Einwaage - Homogenisierung - Kühlung bis zur Analyse

1. Qualitätsprüfung

(Beanstandungen und resultierender Punktabzug)

1. Äußeres, Zustand des Behältnisses (max 5 Pkt mit der Gewichtung 1):

Abzug: 0 **Qualitätspunkte:** 5

2. Aussehen, Farbe, Zusammensetzung (max 5 Pkt mit der Gewichtung 3):

Abzug: 0 **Qualitätspunkte:** 15

3. Konsistenz (max 5 Pkt mit der Gewichtung 2):

Abzug: 0 **Qualitätspunkte:** 10

4. Geruch / Geschmack (max 5 Pkt mit der Gewichtung 4):

Abzug: 0 **Qualitätspunkte:** 20

Gesamtpunktzahl: 50 (Maximal zu erreichende Punktzahl: 50)

2. Laboruntersuchungen

% Wasser:	63,7		
% Fett:	11,8		
% Fleischeiweiß (FE):	19,7		
% Bindegewebseiweiß (BE):	1,1		
% Muskeleiweiß (BEFFE):	18,7	**min % BEFFE:**	8
% BEFFE im FE:	94,6	**min % BEFFE im FE:**	80
% Fremdwasser:	n.n.	**max % Fremdwasser:**	15
Wasser : FE:	3,2		
Fett : FE:	0,6		
% Rohasche:	3,8		
Nährwert Fett (kcal/100g)	106,2		
Nährwert Eiweiß (kcal/100g	78,9		
Gesamtkalorienwert (kcal/100g)	185,1		

For Food on Top

arotop food & environment GmbH

Institut für Geschmacksforschung, Lebensmittel- und Umweltanalytik

Die eingesandte Probe

Bierwurst

vom

Landmetzgerei
Lothar Lex
Römerstraße 51 a
54456 Tawern

wurde in unserem akkreditiertem Institut physikalisch und chemisch mit folgenden Ergebnisssen analysiert.

Auszug der Analysenergebnisse:

% Fett: 11,8

% Fleischeiweiß: 19,7

Nährwert Brennwert (kcal/100g): 185 *

Nährwert Brennwert (kcal/Portion): 46 ** * berechnet ** Portion: 25g

Die untersuchte Probe entspricht den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelbuchs und einer hochwertigen Handwerksqualität.

S. K

Stefan Kollenda
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
Institutsleitung

10.10.2014