



BAV Institut für Hygiene & Qualitätssicherung, D-77656 Offenburg

Seite 1 von 1

## FRITZ GAREIS CANADISCHE SPEZIALITÄTEN

Herr Fabian Gareis  
Unterheising 17a

**D-93092 BARBING**

Ort der Probenziehung:

FRITZ GAREIS CANADISCHE SPEZIALITÄTEN  
Unterheising 17a  
93092 BARBING

Kunden-Nr.: S11930010

## Prüfbericht chemisch-physikalische Untersuchungen

Proben-Nr.: **58040254**

Bezeichnung: WILDLACHS, SIUKE FILETSTÜCK  
heiß geräuchert  
Art.-Nr.: 11021

Inhalt: 218g

MHD: 24.12.08

Eingangsdatum: 09.12.08

Ausgangsdatum: 17.12.08

Untersuchungen (im Unterauftrag: Prüfplan C160)	Ergebnisse
pH-Wert <small>Methode nach § 64 LFGB L 06.00-2 1980-09</small>	6,04
Gesamteiweiß (Nx6,25) <small>Methode nach § 64 LFGB L 06.00-7 1989-12</small>	27,7 %
Wassergehalt <small>Methode nach § 64 LFGB L 03.00-9 1984-11</small>	61,6 %
Fettgehalt <small>Methode nach § 64 LFGB L 01.00-20 1988-05</small>	8,6 %
Mineralstoffgehalt (Asche) <small>Methode nach § 64 LFGB L 06.00-4 1980-09**</small>	2,5 %
Kohlenhydrate, berechnet	0,00 %
Brennwert, berechnet	188 kcal/100g
Brennwert, berechnet	789 kJ/100g

  
Dipl. LM-Ing. Dirk Ullmer  
Kundenbetreuung

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand und befinden sich innerhalb der verfahrensüblichen Messtoleranzen. 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.