



naturzeit  
Andrea Laudenberg  
Kalmüntener Str. 97  
51467 Bergisch Gladbach

wn/bi

10.04.2015

### Prüfbericht Fichtenspitzengelee

Prüfberichtsnummer: 165715  
Probennummer: L-1657/15  
Einsender: siehe oben  
Probeneingang: 18.03.2015 15:00 Uhr per Kurier  
Probeneingangstemperatur: Raumtemperatur  
Anzahl der Proben: 1  
Beginn der Untersuchung: 31.03.2015  
Untersuchungsumfang: gemäß Ihrem Auftrag auf  
chemische und mikrobiologische Untersuchung  
Ende der Untersuchung: 31.03.2015

#### 1. Probenbeschreibung

Probenbezeichnung: Fichtenspitzengelee  
Füllmenge: 200 g  
naturzeit, Andrea Laudenberg, Kalmüntener Straße 97,  
51467 Bergisch Gladbach  
Mindesthaltbarkeitsdatum: 31. Mai 2015  
Loskennzeichnung: 35/56  
Verpackung: Glasbehälter mit Schraubverschluss und Klebeetikett



**zu 165715:****2. Chemische Untersuchung:**

|  |      |
|--|------|
| Saccharose (g/100g):<br>(Methode: Enzymatik; IK0036 §64 LFGB L-02.00-12) <sup>+</sup>  | 13,5 |
| Gesamtsäure (g/100g):<br>(berechnet als Citronensäure)<br>(Methode: Titration; IK0076) | 0,30 |

**3. Mikrobiologische Untersuchung:**

|   |        |
|---|--------|
| Aerobe mesophile Koloniezahl (KbE/g):<br>(Methode: Plattenguss PC-Agar; IK0009 §64 LFGB L-01.00-5) <sup>+</sup> | < 10 * |
|---|--------|

\*der angegebene Wert entspricht der Nachweisgrenze

**i.A. Julia Wenkel**Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
Laborleiterin**i.A. Nadja Fitze**Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
Laborleiterin**i.A. Dr. Stephanie Vonscheidt**Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
Laborleiterin

Per Fax oder elektronisch übermittelte Daten sind nicht rechtsverbindlich. Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf das Prüfgut. Ohne Genehmigung des Institutes darf der Bericht - auch auszugsweise- nicht vervielfältigt werden. Bei den mit „+“ gekennzeichneten Methoden handelt es sich um akkreditierte Prüfverfahren.