Analytik von Lebensmitteln, Trinkwasser, Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Futtermittel

Trinkwasserlabor nach § 15 Abs. 4 der TrinkwV 2001

Zulassung nach § 44 Infektionsschutzgesetz

Zulassung für amtliche Gegenproben nach § 43 LFGB

Erlaubnis zum Arbeiten mit Tierseuchenerregern nach § 2 Abs. 1 TierSeuchErV

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

Firma
Gesellschaft für Qualitätssicherung
in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft
QAL
Am Branden 6 b

85256 Vierkirchen

Burglengenfeld, 30.03.2016

Prüfbericht

Prüfberichtsnummer:	**16-0307720/2 (1)**
Probennummern:	16-0307720/2-
Probenbezeichnung:	**Hühnereier**
Eingangsdatum:	18.03.2016
Eingangstemperatur:	1,9 °C (Oberflächenmessung)
Untersuchungsbeginn:	18.03.2016
Untersuchungsende:	30.03.2016
Probenahmedatum:	15.03.2016
Probenehmer:	Einsender
Kundenprobe-Nr.:	JB150316-42
Einsender:	QAL, Vierkirchen
Verpackung:	Karton
Anzahl der Proben:	1
Kennzeichnung/Anmerkungen:	Geprüfte Qualität - Eier - Kombi
Sonstiges:	Proben-ID: 4479 / QS-Proben-ID: -0000004479
Erzeugnisnummer:	1-DE-0921654
Probenahmeort:	Engl Franz, Eglso 2,84149 Velden/Vils, Bayern, Deutschland

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	Eier

Das eingesandte Produkt wurde auftragsgemäß einer Untersuchung unterzogen.
Dabei wurden folgende Ergebnisse erhalten:

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben.
Eine auszugsweise Veröffentlichung oder Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung des Instituts erlaubt.

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

AG Amberg HRA 3010

Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Arnolf Kneißler
Dr. Andreas Kneißler
USt-IdNr. DE 273 264 164
St.-Nr. 248 / 167 / 00805

Tel.: 0 94 71 / 60 63 30-0
Fax: 0 94 71 / 60 63 30-32

E-Mail: service@labor-kneissler.de
Internet: www.labor-kneissler.de

p.h.G.: Kneißler Verwaltungs GmbH
Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Arnolf Kneißler
Dr. Andreas Kneißler
AG Amberg HRB 4518

Untersuchungen zu Feststellung des Ialters

			Unters. 1	Unters. 2	Unters. 3	Unters. 4	Unters. 5
Parameter	Methode	Einheit	Messwert	Messwert	Messwert	Messwert	Messwert
Eiklarhöhe	QMAA-S-21	Haugh Einheit	84,95	61,70	73,30	77,74	81,49

Untersuchungen zu Feststellung des Ialters

			Unters. 6	Unters. 7	Unters. 8	Unters. 9	Unters. 10
Parameter	Methode	Einheit	Messwert	Messwert	Messwert	Messwert	Messwert
Eiklarhöhe	QMAA-S-21	Haugh Einheit	102,69	86,51	83,96	85,75	79,55

Verantwortliche Prüfleiter

Susanne Büchner, Dipl.-Ing. (FH) für Ernährung und Versorgungsmanagement — Sensorik

Verantwortlich für den Prüfbericht

L. Kuchinke

Lucia Kuchinke, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Anzahl der Anlagen: 1

Unterschrift elektronisch erzeugt

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben.
Eine auszugsweise Veröffentlichung oder Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung des Instituts erlaubt.

Analytik von Lebensmitteln, Trinkwasser, Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Futtermittel

Trinkwasserlabor nach § 15 Abs. 4 der TrinkwV 2001

Zulassung nach § 44 Infektionsschutzgesetz

Zulassung für amtliche Gegenproben nach § 43 LFGB

Erlaubnis zum Arbeiten mit Tierseuchenerregern nach § 2 Abs. 1 TierSeuchErV

Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14486-01-00

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

Firma
Gesellschaft für Qualitätssicherung
in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft
QAL
Am Branden 6 b

85256 Vierkirchen

Burglengenfeld, 31.03.2016

Prüfbericht

Prüfberichtsnummer:	**16-0307720/1**
Probennummer:	16-0307720/1
Probenbezeichnung:	**Hühnereier**
Eingangsdatum:	18.03.2016
Eingangstemperatur:	1,9 °C (Oberflächenmessung)
Untersuchungsbeginn:	18.03.2016
Untersuchungsende:	31.03.2016
Probenahmedatum:	15.03.2016
Probenehmer:	Einsender
Kundenprobe-Nr.:	JB150316-41
Einsender:	QAL, Vierkirchen
Verpackung:	Karton
Anzahl der Proben:	1
Kennzeichnung/Anmerkungen:	Geprüfte Qualität - Eier - Kombi / Poolprobe aus 10 Eiern
Sonstiges:	Proben-ID: 4478 / QS-Proben-ID: -0000004478
Erzeugnisnummer:	1-DE-0921654
Probenahmeort:	Engl Franz, Eglso 2,84149 Velden/Vils, Bayern, Deutschland

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung: Eier

Das eingesandte Produkt wurde auftragsgemäß einer Untersuchung unterzogen.
Dabei wurden folgende Ergebnisse erhalten:

Untersuchung auf Chinolone (Screening)

Parameter	Methode	Einheit	Messwert
untersuchter Anteil			Poolprobe aus 10 Eiern

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben.
Eine auszugsweise Veröffentlichung oder Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung des Instituts erlaubt.

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

AG Amberg HRA 3010

Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Arnolf Kneißler
Dr. Andreas Kneißler
USt-IdNr. DE 273 264 164
St.-Nr. 248 / 167 / 00805

Tel.: 0 94 71 / 60 63 30-0
Fax: 0 94 71 / 60 63 30-32

E-Mail: service@labor-kneissler.de
Internet: www.labor-kneissler.de

p.h.G.: Kneißler Verwaltungs GmbH
Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Arnolf Kneißler
Dr. Andreas Kneißler
AG Amberg HRB 4518

Parameter	Methode	Einheit	Messwert
Chinolone [1]	MET-LDI-017 (ADV)		negativ

1 Parameter im Labor Kneißler nicht akkreditiert, von akkreditiertem Fremdlabor durchgeführt

Verantwortlich für den Prüfbericht

D. Mainusch

Dagmara Mainusch, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Anzahl der Anlagen: 1

Unterschrift elektronisch erzeugt

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben.
Eine auszugsweise Veröffentlichung oder Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung des Instituts erlaubt.

Analytik von Lebensmitteln, Trinkwasser, Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Futtermittel

Trinkwasserlabor nach § 15 Abs. 4 der TrinkwV 2001

Zulassung nach § 44 Infektionsschutzgesetz

Zulassung für amtliche Gegenproben nach § 43 LFGB

Erlaubnis zum Arbeiten mit Tierseuchenerregern nach § 2 Abs. 1 TierSeuchErV

Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14486-01-00

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

Firma
Gesellschaft für Qualitätssicherung
in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft
QAL
Am Branden 6 b

85256 Vierkirchen

Burglengenfeld, 24.03.2016

Prüfbericht

Prüfberichtsnummer:	**16-0307720**
Probennummer:	16-0307720
Probenbezeichnung:	**Hühnereier**
Eingangsdatum:	18.03.2016
Eingangstemperatur:	1,9 °C (Oberflächenmessung)
Untersuchungsbeginn:	18.03.2016
Untersuchungsende:	24.03.2016
Probenahmedatum:	15.03.2016
Probenehmer:	Einsender
Kundenprobe-Nr.:	JB150316-40
Einsender:	QAL, Vierkirchen
Verpackung:	Karton
Anzahl der Proben:	1
Kennzeichnung/Anmerkungen:	Geprüfte Qualität - Eier - Kombi / Poolprobe aus 10 Eiern
Sonstiges:	Proben-ID: 4477 / QS-Proben-ID: -0000004477
Erzeugnisnummer:	1-DE-0921654
Probenahmeort:	Engl Franz, Eglso 2,84149 Velden/Vils, Bayern, Deutschland

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung: Eier

Das eingesandte Produkt wurde auftragsgemäß einer Untersuchung unterzogen.
Dabei wurden folgende Ergebnisse erhalten:

Untersuchung auf Salmonellen: Einzelprobe

Parameter	Methode	Einheit	Messwert
untersuchter Anteil			Eigelb, Eiklar, Schale

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben.
Eine auszugsweise Veröffentlichung oder Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung des Instituts erlaubt.

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

AG Amberg HRA 3010

Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Arnolf Kneißler
Dr. Andreas Kneißler
USt-IdNr. DE 273 264 164
St.-Nr. 248 / 167 / 00805

Tel.: 0 94 71 / 60 63 30-0
Fax: 0 94 71 / 60 63 30-32

E-Mail: service@labor-kneissler.de
Internet: www.labor-kneissler.de

p.h.G.: Kneißler Verwaltungs GmbH
Geschäftsführer:
Dipl.-Ing. Arnolf Kneißler
Dr. Andreas Kneißler
AG Amberg HRB 4518

Parameter	Methode	Einheit	Messwert
Salmonellen in 1 x 25 g	QMAA-P-12 (Multiplex PCR)		nn

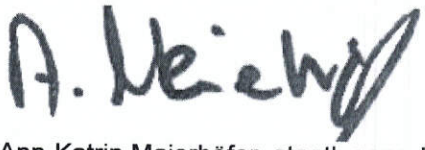
Abkürzung	Erklärung
nn	nicht nachweisbar/not detectable

Verantwortliche Prüfleiter

Sabine Weinzierl, Dipl. Biologin

Mikrobiologie
Molekularbiologie (PCR)

Verantwortlich für den Prüfbericht



Ann-Katrin Maierhöfer, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Anzahl der Anlagen: 1

Unterschrift elektronisch erzeugt

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben.
Eine auszugsweise Veröffentlichung oder Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung des Instituts erlaubt.

Beurteilung als Anlage zum Prüfbericht 16-0307720

Wunschgemäß wurde die eingesandte Probe auf Salmonellen untersucht.

Salmonellen konnten trotz Anreicherungsverfahren nicht nachgewiesen werden.

A. Maierhöfer

Ann-Katrin Maierhöfer, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

Unterschrift elektronisch erzeugt