

Produktdatenblatt

Allergenstandards

Durchführung von
Laborvergleichs-
untersuchungen GbR

Ute und Ralf Lippold

Am Weingarten 13
D-79336 Herbolzheim

Telefon 0 76 43 403 35

Telefax 0 76 43 403 19

eMail info@LVUs.de

internet www.LVUs.de

11. Juli 2017

Für die Quantifizierung wurden jeweils ein Standard auf Reiskeks- und Brühwurstbasis hergestellt, zu deren Herstellung die in der Spalte 2 aufgeführten Zutaten eingewogen wurden. Die aufgeführten Zutaten waren vor deren Verwendung auf Verunreinigungen mit den jeweiligen anderen Zutaten/Allergenen untersucht worden. Die Konzentrationen im Reiskeks¹ und in der Brühwurst können den Spalten 4 und 5 entnommen werden.

Probeneinheit:		ca. 40 g		ca. 50 g
Interner Code	Produkt	Dotierung mg/kg	Konzentration im Reiskeks Standard (mg/kg), bezogen auf fertige Backware	Konzentration im Brühwurst Standard mg/kg
P801-1	Haselnusskerne	400	423,2	400
P803-1	Erdnüsse	400	423,2	400
P804-1	Mandeln blanchiert	400	423,2	400
P805-1	Walnusskerne	400	423,2	400
P806-1	Macadamia Nusskerne	400	423,2	400
P807-1	Cashewkerne	400	423,2	400
P808-1	Sesam ungeschält	400	423,2	400
P809-1	Paranusskerne	400	423,2	400
P802-1	Pistazienkerne extra grün	400	423,2	400
P811-4	Süßlupinen-Mehl (lupinus albus)	400	423,2	400
P812-7A	Senfsaat gelb ALBATROS	400	423,2	400
P813-1A	Senfsaat braun (B. juncea) TERRAFIT	400	423,2	400
P814 A	Selleriesaat ganz	400	423,2	400
P816A	Sojamehl	400	423,2	400
A094-1	Hühnervolleipulver, trocken	0	0,0	20
A095-1	Magermilchpulver, sprühgetrocknet MoniQA CRM MQA 092014	20	21,2	20
A096-1	Kabeljaupulver	400	423,2	400
A097-1	Shrimps SF Pulver	400	423,2	400
ohne	Tintenfisch, gefriergetrocknet	400	423,2	400
P342	Gerste, Sorte Grace	400	423,2	400
P363	Roggen, KWS Sorte Livado	400	423,2	400
P233	Weizen, Sorte GENIUS	400	423,2	400

Gez. *Ute Lippold*

¹ Die gegenüber den Dotierungen erhöhten Konzentrationen in der fertigen Backware sind auf den Wasserverlust bedingt durch den Backprozess zurückzuführen.