



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

16.11.2025

## Produktdatenblatt

### Allergenstandard Backware

Für die Quantifizierung wurde ein Standard auf Reiskeksbasis hergestellt, zu dessen 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 tatsächlichen Konzentrationen im Reiskeks<sup>1</sup> können der Spalte 4 entnommen werden.

Interner Code der Zutat	Produkt	Vorgesehenes Dotierungsziel [mg/kg]	Tatsächliche Konzentration [mg/kg]
P801-5	Haselnusskerne	1000	932,7
P803-1	Erdnüsse	1000	932,7
P804-2	Mandeln	1000	932,7
P805-2	Walnusskerne	1000	932,7
P807-1	Cashewkerne	1000	932,7
P808-1	Sesam ungeschält	1000	932,7
P802-2	Pistazie	1000	932,7
P811-4	Süßlupinen-Mehl (lupinus albus)	1000	932,7
P812-38	Senfsaat gelb MASTER	1000	932,7
P813-3A	Senfsaat braun (B. juncea) ENERGY	1000	932,7
P814-A	Selleriesaat ganz	1000	932,7
P816A	Sojamehl	1000	932,7
A095-3	Magermilchpulver	200	186,5
A096-1	Kabeljaupulver	1000	932,7
A097-1	Shrimps SF Pulver	1000	932,7
P233	Weizen, Sorte GENIUS	1000	932,7

Gez. *Ute Lippold*

<sup>1</sup> Die tatsächlichen Konzentrationen im fertigen Reiskeks sind geringer als vorberechnet, da der Reiskeks nach dem Backen eine größere Masse als vorgesehen hatte.