

**Lebensmittelinstitut KIN e. V.
Wasbeker Str. 324**

D-24537 Neumünster

Prüfbericht

Neumünster, den 19.06.2018

Untersuchung des Produktes: Erdbeerkonfitüre

Tagebuchnummer: 1804915
Eingangsdatum: 05.06.2018
Auftraggeber: Lebensmittelinstitut KIN e. V.
Wasbeker Str. 324
D-24537 Neumünster
Ihre Probennummer: 1
Verpackung: Glas mit Vakuum-Sicherheitsverschluß
Anzahl der Proben: 1
Bezeichnung: Erdbeerkonfitüre
Datum: 05.06.2018
Probenzustand: Ungekühlt
Lagerversuch: +30 °C

Prüfauftrag:
Haltbarkeitsprüfung von Sauerkonserven

Untersuchung des Produktes: Erdbeerkonfitüre

Untersuchungszeitraum

Mikrobiologie 15.06. - 19.06.2018

Haltbarkeitsprüfung von Sauerkonserven

Veröffentlichte Methode, VÖ MI 003 (VO EG 852/2004)* und § 64 LFGB - Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren

Bebrütung 10 Tage bei 30 °C

vom 05.06.2018
bis 15.06.2018

Sensorischer Befund

Geruch (L 00.90-6)* Ohne Abweichung.

Mikrobiologischer Befund

pH-Wert (L 06.00-2)*	3,2
Aerobes Keimwachstum bei pH-Wert 7,5 (VÖ MI 003)*	positiv
Anaerobes Keimwachstum (VÖ MI 003)*	negativ
Aerobes Keimwachstum bei pH-Wert 4,5 (VÖ MI 003)*	negativ

Gesamturteil:

In vorliegender Probe sind aerobe Sporenbildner nachweisbar, die jedoch bei einem pH-Wert von 3,2 nicht vermehrungsfähig sind. Nach den Ergebnissen der mikrobiologischen Untersuchung ist eine Haltbarkeit von einem Jahr ohne Kühlung gegeben.