

AGROLAB LUFA Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

Fischteiche Raukuttis
KURT RAUKUTTIS
Fürstenhorst 2
22955 Hoisdorf

Datum 01.12.2023
Kundennr. 35602

PRÜFBERICHT

Auftrag **3348408 SH - Zeichen frischer Karpfen**
 Analysennr. **194973**
 Projekt **3751 SH-Zeichen**
 Probeneingang **01.12.2023**
 Probenahme **30.11.2023**
 Probenehmer **Auftraggeber (Landwirtschaftskammer)**
 Kunden-Probenbezeichnung **SH frischer Karpfen**
 Produktkennung **frischer Karpfen**
 MHD **keine Angaben**
 Verpackung **1x lose im Kunststoffbeutel**
 Eingangstemperatur (°C) **7,2**

Hinweis:

Die Eingangstemperatur wurde mittels Oberflächen-Infrarotthermometer auf der Verpackung gemessen.

Einheit Ergebnis Best.-Gr. Vorgaben Methode

Sensorische Prüfungen

Sensorische Prüfung	Einheit	Ergebnis	Best.-Gr.	Vorgaben	Methode
Aussehen - Äußeres	Punkte	5	0		ISO 22935-3 : 2012-12 (mod.)
Herrichtung/Zusammensetzung	Punkte	5	0		ISO 22935-3 : 2012-12 (mod.)
Konsistenz	Punkte	5	0		ISO 22935-3 : 2012-12 (mod.)
Geruch	Punkte	5	0		ISO 22935-3 : 2012-12 (mod.)
Geschmack	Punkte	5	0		ISO 22935-3 : 2012-12 (mod.)
Qualitätszahl		5,0		4,6	ISO 22935-3 : 2012-12 (mod.)

Die parameterspezifischen analytischen Messunsicherheiten sowie Informationen zum Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.

Vorgaben: Qualitäts- und Prüfbestimmungen "Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein"

Die Probe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchung den Vorgaben der Qualitäts- und Prüfbestimmungen "Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein".

Das Probenahmedatum ist eine Kundeninformation.

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.