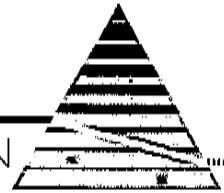


AKS Akkreditiertes Prüflaboratorium
Register-Nr. AKS-P21401-EU
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover



INSTITUT DR. APPELT · THÜRINGEN

WARENPRÜFUNG
QUALITÄTSKONTROLLE

GmbH & Co. KG

LEBENSMITTELCHEMIE
MIKROBIOLOGIE
UMWELTANALYTIK

Geschäftsführer
Dr. Gerald Appelt

Talstr. 50
D-08544 Zella-Mehlis

Telefon: +49 (03682) / 8965-0
Telefax: +49 (03682) / 8965-65

e-mail: info@wal-appelt.de
internet: www.appelt-laboratorien.de

Amtsgericht Meiningen
HRA 301550

Komplementärin:
A & R Analytik GmbH
HRB 19496
Amtsgericht Leipzig

INSTITUT DR. APPELT Thüringen GmbH & Co. KG · Talstr. 50 · 08544 Zella-Mehlis

Kelterei Walther GmbH & Co. KG
Am Gewerbegebiet 2

01477 Arnsdorf/Sachsen

Zella-Mehlis, den 09.09.2009

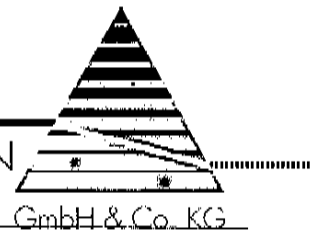
Prüfbericht

Probennummer	09-17211-001
Freigabedatum	09.09.2009
Auftraggeber	Kelterei Walther GmbH & Co. KG, Am Gewerbegebiet 2, 01477 Arnsdorf/Sachsen
Probenbezeichnung	Birnensaft (Natur) - Direktsaft
MHD	05.08.10
Verpackungsart	Originalverpackung
Probenmenge	6 l
Probenahme	Auftraggeber
Probeneingangstemp.	RT
Charge	Keine Angabe
Prüfauftrag	Mikrobiologische, chemische u. sensorische Untersuchung
Probeneingang	11.08.2009
Untersuchungsbeginn	17.08.2009
Untersuchungsende	08.09.2009

Der Prüfbericht umfasst 3 Seiten.

Die Präzision der Messergebnisse liegt innerhalb der in den Verfahren angegebenen Grenzen. Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die analysierten Proben und den tatsächlichen Untersuchungsumfang. Eine - auch auszugsweise - Veröffentlichung des Berichtes bedarf unbedingt einer schriftlichen Genehmigung des auftragnehmenden Laboratoriums. Es gelten die Allg. Geschäftsbedingungen der Dr. Appelt Beteiligungsgesellschaft mbH. Erfüllungsort ist der jeweilige Standort des Laboratoriums bzw. der Gesellschaft, Gerichtsstand der Sitz des zuständigen Amtsgerichtes der betreffenden Gesellschaft (Leipzig, Osnabrück bzw. Meiningen/Thür.).

Seite 1 von 3 Seiten.



Auftraggeber: Kelterei Walther GmbH & Co. KG, 01477 Arnsdorf/Sachsen

Probe Nr.: 09-17211-001

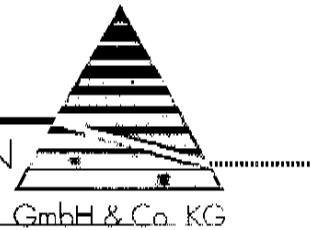
Freigabedatum: 09.09.2009

Untersuchungsergebnisse

Prüfparameter	Prüfmethode	Einheit	Prüfergebnis
Mikrobiologische Untersuchungsergebnisse			
Gesamtkeimzahl	§64LFGB L00.00-88	KBE/g	< 1
Coliforme Bakterien	§64LFGB L01.00-2	-	in 1g negativ
Hefen	§64LFGB L01.00-37	KBE/g	< 1
Schimmel	§64LFGB L01.00-37	KBE/g	< 1
Sensorische Prüfungen			
Punktzahl Farbe/Aussehen	DLG 5-Punkte-Schema	-	5,00
Punktzahl Geruch	DLG 5-Punkte-Schema	-	4,67
Punktzahl Geschmack	DLG 5-Punkte-Schema	-	4,00
Punktzahl Harmonie	DLG 5-Punkte-Schema	-	4,00
Erzielte Qualitätszahl	DLG 5-Punkte-Schema	-	4,32
Chemische Untersuchungsergebnisse			
Ballaststoffe	§64LFGB L00.00-18	g/0,1l	< 0,1
Gesamteiweiß	nach Kjeldahl	g/0,1l	0,3
Fett	Weibull-Stoldt	g/0,1l	0,45
relative Dichte	Biegeschwinger	-	1,0485
Oechslegrad	Biegeschwinger	°Oechsle	49
SO ₂ (Schweflige Säure)	destill., Reith-Willems	mg/l	< 10
Flüchtige Säuren	IFU-Methode Nr. 5	g/l	0,1
Gesamtsäure	§64LFGB L31.00-3	g/l	3,7
Synthetische Farbstoffe	DC		nicht nachweisbar
	Geprüft auf E102 E104 E110 E120 E122 E123 E124 E127 E128 E129		
Gesamtkohlenhydrate	berechnet	g/0,1l	10,75
L-Ascorbinsäure	enzymat., n. R-Biopharm	g/l	0,16
Ethanol	enzymat., n. R-Biopharm	g/l	0,25
Saccharose	enzymat., n. R-Biopharm	g/l	8,63
D-Glucose	enzymat., n. R-Biopharm	g/l	21,99
D-Fructose	enzymat., n. R-Biopharm	g/l	54,89
D-Sorbit	enzymat., n. R-Biopharm	g/l	21,95
L-Milchsäure	enzymat., n. R-Biopharm	g/l	0,16
Zuckergehalt berechnet	berechnet	g/0,1l	8,55
Prüfungen mittels HPLC			
Sorbinsäure	§64LFGB L00.00-9	mg/kg	< 10,0
Benzoesäure	§64LFGB L00.00-9	mg/kg	< 10,0
Methylparaben	§64LFGB L00.00-9	mg/kg	< 10,0
Ethylparaben	§64LFGB L00.00-9	mg/kg	< 10,0
Propylparaben	§64LFGB L00.00-9	mg/kg	< 10,0
Prüfungen mittels Elementanalytik			
Blei	Graphitrohr-AAS	mg/kg	< 0,010
Cadmium	Graphitrohr-AAS	mg/kg	< 0,003
Natrium	§64 LFGB L31.00-10, mod.	mg/l	19,0

n.n. = nicht nachgewiesen / neg. = negativ / * = Messunsicherheit berücksichtigt

Seite 2 von 3 Seiten.



Auftraggeber: Kelterei Walther GmbH & Co. KG, 01477 Arnsdorf/Sachsen

Probe Nr.: 09-17211-001

Freigabedatum: 09.09.2009

Untersuchungsergebnisse

Prüfparameter	Prüfmethode	Einheit	Prüfergebnis
Prüfungen mittels Elementanalytik			
Quecksilber	Hydridtechnik/FIAS	mg/kg	< 0,005
Nährwertberechnung			
Nährwert in kJ	berechnet	kJ/0,1l	194
Nährwert in kcal	berechnet	kcal/0,1l	46
Prüfungen mittels LC-MS/MS			
Patulin	LC-MS/MS	µg/kg	n.n. (NWG 10,00)
Prüfung auf Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel			
Imidacloprid	QuEChERS, LC-MS/MS	mg/kg	0,01
weitere Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel	QuEChERS, LC-MS/MS		n.n.
Ethoxyquin	QuEChERS, GC-TOF/MS	mg/kg	0,03
weitere Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel	QuEChERS, GC-TOF/MS		n.n.

Bewertung

Das zur Untersuchung vorgelegte Erzeugnis ist im Rahmen der durchgeführten mikrobiologischen, chemischen und sensorischen Prüfung als von handelsüblicher Beschaffenheit zu beurteilen.

Heike Schubert
 Staatl.gepr.Dipl.-Lebensmittelchemikerin