

Diese Übersicht beinhaltet Resultate unserer Produktionen der vergangenen 2 Wochen. Die Analysen werten wir täglich aus. Wir versichern Ihnen, dass wir Sie bei einer Überschreitung der Werte umgehend telefonisch informieren.

Rückfragen bitte an M. Zürcher
+41 79 248 05 51
foj@bluewin.ch

Woche	Chargen-Nr.	Artikelbezeichnung	Koscher	Aerobe, mesophile Keime	Enterobacteriaceae	Salmonellen	E. cereus	° Brix	pH	Salz %	Fipronil	MHD Fremdprod.	Bemerkungen
	SOLL-Werte	<i>Vollei nature</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	23,0 - 26,0	7,0 - 8,0					
		<i>Vollei 1,9% Salz</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	27,5 - 31,0	7,0 - 8,0	1-2,4%				
		<i>Vollei 3,3% Salz</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	28,0 - 31,0	7,0 - 8,0	4-3,9%				
		<i>Vollei 33,3% Zucker</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	47,0 - 53,0	7,0 - 8,0					
		<i>Vollei-Gelb-Mix</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	25,5 - 32,0	7,0 - 8,0					
		<i>Vollei m/Kirsch</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	22,0 - 26,0	7,2 - 8,2					
		<i>Vollei-Eiweiss-Mix (90%, 10%)</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	21,0 - 25,0	7,5 - 8,5					
		<i>Vollei-Eiweiss-Mix (67%, 33%)</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	19,0 - 22,0	7,5 - 8,7					
		<i>Eiweiss0 + 1</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	13,5 - 16,5	8,5 - 10,0					
		<i>Eiweiss2</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	13,5 - 16,0	5,7 - 7,0					
		<i>Eiweiss0 33% Zucker</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	38,0 - 44,0	8,5 - 9,5					
		<i>Eigelb nature</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	39,0 - 46,0	6,1 - 7,5					
		<i>Eigelb 9% & 11% Salz</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	48,0 - 52,0	5,8 - 6,5					
		<i>Eigelb 9% & 11% Salz hitzestabil</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	48,0 - 52,0	5,4 - 6,2					
		<i>Eigelb 33,3% Zucker</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	55,0 - 60,0	6,2 - 7,2					
		<i>Eistreiche</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	27,0 - 32,0	7,0 - 8,0					
		<i>Zopf-Eistreiche</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	30,0 - 36,0	6,8 - 7,8					
		<i>Eistreiche GLANZ MP</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	25,0 - 28,0	7,0 - 8,0					
		<i>Eistreiche GLANZ WMP</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn	22,5 - 26,0	7,0 - 8,0					
		<i>Vollei-Pulver</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 95,5	8,0 - 9,5					
		<i>Vollei-Pulver Pigment</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 95,0	7,0 - 9,5					
		<i>Eiweiss-Pulver high gel</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 92,0	6,5-10,5					
		<i>Eiweiss-Pulver high gel INSTANT</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 92,0	6,5-10,5					
		<i>Eiweiss-Pulver high whip</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 92,0	5,5 - 8,0					
		<i>Eiweiss-Pulver high whip INSTANT</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn	≥ 92,0	6,0 - 6,5					
2017.52	271217.02	Eigelb Bodenhaltung CH	x	4,0 ³	≤10	nn	41,4	6,49					
2017.52	271217.03	Eigelb Bodenhaltung EU		4,0 ³	≤10	nn	41,5	6,48					
2017.52	271217.04	Vollei-Eiweiss-Mix (90%, 10%) Freilandhaltung CH		8,8 ²	≤10	nn	23,1	7,94					
2017.52	271217.05	Vollei Freilandhaltung CH ProMontagna		8,8 ²	≤10	nn	24,7	7,85					
2017.52	271217.06	Vollei Freilandhaltung CH		8,8 ²	≤10	nn	25,0	7,83					
2017.52	271217.07	Vollei Bodenhaltung CH	x	8,8 ²	≤10	nn	24,6	7,90					
2017.52	271217.08	Vollei-Mix Bodenhaltung CH		8,8 ²	≤10	nn	25,9	7,62					
2017.52	271217.09	Vollei Bodenhaltung EU		8,8 ²	≤10	nn	24,5	7,90					
2017.52	271217.10	Eistreiche GLANZ MP Freilandhaltung CH		8,8 ²	≤10	nn	27,8	7,40					
2017.52	281217.01	Eiweiss1 hitzeb. Freilandhaltung CH		4,7 ²	≤10	nn	14,0	9,48					
2017.52	281217.02	Eiweiss1 hitzeb. Bodenhaltung CH		4,7 ²	≤10	nn	14,0	9,47					
2017.52	281217.03	Eiweiss1 hitzeb. Bodenhaltung EU		4,7 ²	≤10	nn	13,9	9,49					
2017.52	281217.05	Vollei Freilandhaltung CH "CoopNaturafarm"		7,2 ²	≤10	nn	23,8	7,90					
2017.52	281217.06	Vollei Freilandhaltung EU		7,2 ²	≤10	nn	24,1	7,84					
2017.52	281217.07	Vollei Freilandhaltung EU m/Kirsch KAT		7,2 ²	≤10	nn	23,6	7,86					
2017.52	281217.10	Vollei Bodenhaltung EU		7,2 ²	≤10	nn	23,6	7,85					
2017.52	291217.00	Eiweiss0 n. hitzeb. Bodenhaltung CH AdR Aare		1,7 ³	≤10		14,7	9,11					
2017.52	291217.01	Vollei Bio Knospe CH		1,6 ³	≤10	nn	0	25,2	7,90				
2017.52	291217.03	Vollei-Eiweiss-Mix (90%, 10%) Freilandhaltung CH		1,6 ³	≤10	nn	0	23,6	7,83				
2017.52	291217.04	Vollei Bodenhaltung CH		1,6 ³	≤10	nn	0	24,1	7,82				
2017.52	291217.05	Vollei-Mix Bodenhaltung CH		1,6 ³	≤10	nn	0	25,6	7,61				
2017.52	291217.07	Vollei Bodenhaltung EU		1,6 ³	≤10	nn	0	24,4	7,88				
2017.52	291217.08	Vollei Bodenhaltung EU 3,3% Salz KAT		2,5 ³	≤10	nn	1	29,5	7,37	3,5%	<0,005		
2017.52	291217.09	Eistreiche GLANZ VE-EG-MP Freilandhaltung CH		1,6 ³	≤10	nn	0	29,0	7,13				
2017.52	301217.01	Vollei Bio Knospe CH 3,3% Salz		5,7 ²	≤10	nn	29,2	7,70	3,5%				
2017.52	301217.02	Vollei Freilandhaltung CH Emmentaler H. 1,9% S.		5,7 ²	≤10	nn	27,5	7,76	2,1%				
2017.52	301217.03	Vollei Freilandhaltung EU Pigment 3,3% Salz KAT		5,7 ²	≤10	nn	28,8	7,46	3,7%				
2017.52	301217.04	Vollei Freilandhaltung CH		1,2 ³	≤10	nn	23,8	7,78					
2017.52	301217.05	Vollei Bodenhaltung EU		1,2 ³	≤10	nn	24,0	7,79					
2017.52	301217.06	Eistreiche GLANZ MP Freilandhaltung CH		1,2 ³	≤10	nn	27,0	7,38					
2017.52	36101	Eigelb Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo	x	1,0 ⁴	≤10	nn	41,4	6,06					31.01.18
2017.52	36204	Eiweiss hitzeb. Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		6,9 ²	≤10	nn	13,4	6,50					01.02.18
2017.52	36208	Rührei Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		4,2 ²	≤10	nn	23,0	6,69					01.02.19
2017.52	36209	Rührei Freilandhaltung EU KAT 1 KG GustOvo		4,9 ²	≤10	nn	23,2	6,74					01.02.19
2017.52	36302	Vollei Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		1,8 ²	≤10	nn	3	24,3	6,73				02.02.18
2017.52	36306	Vollei Freilandhaltung EU KAT 1 KG GustOvo		5,0 ²	≤10	nn	0	23,9	6,79				02.02.18
2017.52	31704	Vollei Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		1,1 ³									18.12.17 Probeentnahme: 28.12.2017, 45 Tg
2017.52	32405	Vollei Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		1,3 ²									20.12.17 Probeentnahme: 28.12.2017, 43 Tg
2017.52	32804	Vollei Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		3,2 ²									29.12.17 Probeentnahme: 28.12.2017, 34 Tg
2017.52	31804	Eiweiss hitzeb. Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		1,4 ²									19.12.17 Probeentnahme: 28.12.2017, 44 Tg
2017.52	32504	Eiweiss hitzeb. Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		≤1,0 ²									26.12.17 Probeentnahme: 28.12.2017, 37 Tg
2017.52	31910	Rührei Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		≤1,0 ²									20.12.17 Probeentnahme: 29.12.2017, 44 Tg
2017.52	31701	Eigelb Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		3,0 ²									18.12.17 Probeentnahme: 29.12.2017, 46 Tg
2017.52	32402	Eigelb Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		4,6 ²									20.12.17 Probeentnahme: 29.12.2017, 44 Tg
2017.52	L17T19T	Traiteur-Eier Freilandhaltung CH		≤5,0 ³	≤10	nn							18.01.18
2017.52	L17T21T	Traiteur-Eier Freilandhaltung CH		≤5,0 ³	≤10	nn							20.01.18
2017.52	5131 Eipro	Traiteur-Eier Bodenhaltung EU Eimer 7 KG		≤5,0 ³	≤10	nn							24.01.18
2017.52	5151 Eipro	Traiteur-Eier Bodenhaltung EU 3x20 ST		≤5,0 ³	≤10	nn							26.01.18
2017.52	7477-0 Eipro	Vollei Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		≤1,0 ²	≤10	nn	23,0	6,80					01.02.18
2017.52	7485-0 Eipro	Konditoren-Eiweiss Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		3,0 ²	≤10	nn	11,8	6,90					01.02.18

Woche	Chargen-Nr.	Artikelbezeichnung	Koscher	Aerobe, mesophile Keime	Enterobacteriaceae	Salmonellen	E. cerevis	°Brix	pH	Salz %	Fipronil	MHD Fremdprod.	Bemerkungen
	SOLL-Werte	<i>Vollei nature</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		23,0 - 26,0	7,0 - 8,0				
		<i>Vollei 1,9% Salz</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		27,5 - 31,0	7,0 - 8,0	1-2,4%			
		<i>Vollei 3,3% Salz</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		28,0 - 31,0	7,0 - 8,0	4-3,9%			
		<i>Vollei 33,3% Zucker</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		47,0 - 53,0	7,0 - 8,0				
		<i>Vollei-Gelb-Mix</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		25,5 - 32,0	7,0 - 8,0				
		<i>Vollei m/Kirsch</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		22,0 - 26,0	7,2 - 8,2				
		<i>Vollei-Eiweiss-Mix (90%, 10%)</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		21,0 - 25,0	7,5 - 8,5				
		<i>Vollei-Eiweiss-Mix (67%, 33%)</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		19,0 - 22,0	7,5 - 8,7				
		<i>Eiweiss0 + 1</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		13,5 - 16,5	8,5 - 10,0				
		<i>Eiweiss2</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		13,5 - 16,0	5,7 - 7,0				
		<i>Eiweiss0 33% Zucker</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		38,0 - 44,0	8,5 - 9,5				
		<i>Eigelb nature</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		39,0 - 46,0	6,1 - 7,5				
		<i>Eigelb 9% & 11% Salz</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		48,0 - 52,0	5,8 - 6,5				
		<i>Eigelb 9% & 11% Salz hitzestabil</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		48,0 - 52,0	5,4 - 6,2				
		<i>Eigelb 33,3% Zucker</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		55,0 - 60,0	6,2 - 7,2				
		<i>Eistreiche</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		27,0 - 32,0	7,0 - 8,0				
		<i>Zopf-Eistreiche</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		30,0 - 36,0	6,8 - 7,8				
		<i>Eistreiche GLANZ MP</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		25,0 - 28,0	7,0 - 8,0				
		<i>Eistreiche GLANZ WMP</i>		≤2,0 ⁴	≤10	nn		22,5 - 26,0	7,0 - 8,0				
		<i>Vollei-Pulver</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn		≥ 95,5	8,0 - 9,5				
		<i>Vollei-Pulver Pigment</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn		≥ 95,0	7,0 - 9,5				
		<i>Eiweiss-Pulver high gel</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn		≥ 92,0	6,5-10,5				
		<i>Eiweiss-Pulver high gel INSTANT</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn		≥ 92,0	6,5-10,5				
		<i>Eiweiss-Pulver high whip</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn		≥ 92,0	5,5 - 8,0				
		<i>Eiweiss-Pulver high whip INSTANT</i>		≤1,0 ⁴	≤10	nn		≥ 92,0	6,0 - 6,5				
2018.01	7607-0 Eipro	Konditoren-Eiweiss Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		4,0 ²	≤10	nn		13,8	7,00			20.02.18	
2018.01	7662-0 Eipro	Eigelb Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		3,0 ²	≤10	nn		42,3	6,20			24.02.18	
2018.01	180004 Hosberg	Eigelb Bio Knospe CH		≤1,0 ²	≤10	nn						15.01.18	
2018.01	180006 Hosberg	Eigelb Bio EU (Nicht-Knospe)		1,1 ²	≤10	nn						13.01.18	
2018.01	523 Lodewijckx	Eigelb Bodenhaltung EU 11% Salz KAT		≤1,0 ²	≤10	nn		49,4	6,02			27.03.18	
2018.01 Prüfplan-Analysen: beiliegend (Beilage Labor-Analysen 05.01.2018)													



Prüfbericht

Auftrags-Nr.: 17-27591

Seite 2 von 2

Eingang: 13.12.17 Erledigt: 05.01.18

Auftraggeber: Fischer Eier GmbH, Eier- + Eiprodukte Geflügelhof, KdNr. 30865
 Herr Marco Zürcher
 CH-6102 Malters

Position: 1

Proben-Nr.: 17-27591-001

Probenname: Poolprobe

Zusatz: Eigelb 1-CH GustOvo / Lot-Nr. 33801
 Vollei 1-CH GustOvo / Lot-Nr. 33804
 Eiweiss 1-CH GustOvo / Lot-Nr. 33904

Oberfl. Temp. bei Eing. in °C: 1.6

Code - Methode, Messtechnik BG / NG

Parameter	Resultat	Einheit	Spezifikation	Richt-/Tol.w.	Höchstwert (LOQ / LOD)
-----------	----------	---------	---------------	---------------	------------------------

Nährstoffe

SLMNGRA018 - SLMB, gravimetrisch					
Trockensubstanz	26.3	g/100g			
SLMNGRA001 - SLMB, gravimetrisch					
Wassergehalt	73.7	g/100g			

Organische Säuren / Genussäuren

LFGNENZ013 - ASU 07.00-15 mod., enzymatisch, [**]					
L-(+) Milchsäure	155	mg/kg TS			

Mikrobiologie

BAUNMIK005 - Baumgart, Keimzählung					
Clostridien (sulfitreduzierend)	< 10	KBE/g			
ISONMIK012 - EN ISO 11290, Keimzählung					
Listeria monocytogenes	< 100	KBE/g			
ISONMIK014 - EN ISO 6888, Keimzählung					
Koagulasepos. Staph.	< 100	KBE/g			



Legende: nn = nicht nachweisbar (unterhalb NG) NG = Nachweisgrenze KBE = Kolonienbildende Einheiten
 nb = nicht bestimmbar (unterhalb BG) BG = Bestimmungsgrenze TS = Trockensubstanz



Prüfbericht

Auftrags-Nr.: 17-27590

Seite 2 von 2

Eingang: 13.12.17 Erledigt: 05.01.18

Auftraggeber: Fischer Eier GmbH, Eier- + Eiprodukte Geflügelhof, KdNr. 30865
 Herr Marco Zürcher
 CH-6102 Malters

Position: 1

Proben-Nr.: 17-27590-001

Probenname: Poolprobe

Zusatz: Glanz-Eistreiche 1-CH / Lot-Nr. 051217.12
 Vollei-Eiweiss-Mix 1-CH / Lot-Nr. 041217.05
 Vollei 1-CH CoopNaturafarm / Lot-Nr. 051217.07
 Vollei 2-CH / Lot-Nr. 041217.07
 Eigelb 2-CH / Lot-Nr. 041217.02

Oberfl. Temp. bei Eing. in °C: 1.6

Code - Methode, Messtechnik BG / NG

Parameter	Resultat	Einheit	Spezifikation	Richt-/Tol.w.	Höchstwert (LOQ / LOD)
-----------	----------	---------	---------------	---------------	------------------------

Nährstoffe

SLMNGRA018 - SLMB, gravimetrisch					
Trockensubstanz	28.5	g/100g			
SLMNGRA001 - SLMB, gravimetrisch					
Wassergehalt	71.5	g/100g			

Organische Säuren / Genussäuren

LFGNENZ013 - ASU 07.00-15 mod., enzymatisch, [**]					
L-(+) Milchsäure	250	mg/kg TS			

Mikrobiologie

BAUNMIK005 - Baumgart, Keimzählung					
Clostridien (sulfitreduzierend)	< 10	KBE/g			
ISONMIK012 - EN ISO 11290, Keimzählung					
Listeria monocytogenes	< 100	KBE/g			
ISONMIK014 - EN ISO 6888, Keimzählung					
Koagulasepos. Staph.	< 100	KBE/g			



Legende: nn = nicht nachweisbar (unterhalb NG) NG = Nachweisgrenze KBE = Kolonienbildende Einheiten
 nb = nicht bestimmbar (unterhalb BG) BG = Bestimmungsgrenze TS = Trockensubstanz



Prüfbericht

Auftrags-Nr.: 17-27584

Seite 2 von 2

Eingang: 13.12.17 Erledigt: 05.01.18

Auftraggeber: Fischer Eier GmbH, Eier- + Eiprodukte Geflügelhof, KdNr. 30865
 Herr Marco Zürcher
 CH-6102 Malters
 Position: 1
 Proben-Nr.: 17-27584-001
 Probenname: Poolprobe
 Zusatz: Eigelb 2-EU / Lot-Nr. 041217.03
 Vollei 2-EU / Lot-Nr. 041217.09
 Vollei 1-EU Pigment 3,3% Salz / Lot-Nr. 051217.05
 Vollei 1-EU / Lot-Nr. 051217.09
 Oberfl. Temp. bei Eing. in 1.6
 °C:

Code - Methode, Messtechnik BG / NG
 Parameter Resultat Einheit Spezifikation Richt-/Tol.w. Höchstwert (LOQ / LOD)

Nährstoffe

SLMNGRA018 - SLMB, gravimetrisch					
Trockensubstanz	28.9	g/100g			
SLMNGRA001 - SLMB, gravimetrisch					
Wassergehalt	71.1	g/100g			

Organische Säuren / Genussäuren

LFGNENZ013 - AGU 07.00-15 mod., enzymatisch, [**]					
L-(+) Milchsäure	274	mg/kg TS			

Mikrobiologie

BAUNMIK005 - Baumgart, Keimzählung					
Clostridien (sulfitreduzierend)	< 10	KBE/g			
ISONMIK012 - EN ISO 11290, Keimzählung					
Listeria monocytogenes	< 100	KBE/g			
ISONMIK014 - EN ISO 6888, Keimzählung					
Koagulasepos. Staph.	< 100	KBE/g			



Legende: nn = nicht nachweisbar (unterhalb NG) NG = Nachweisgrenze KBE = Kolonienbildende Einheiten
 nb = nicht bestimmbar (unterhalb BG) BG = Bestimmungsgrenze TS = Trockensubstanz