

Bemerkungen zum Prüfbericht

Probebezeichnung	19286
Produkt	Kopfsalat, CH
Probengeber	Berri AG, Zürich
Lieferant	Käser + Co. Birmenstorf, Wareneingang 30.3.10
Produktionsmethode	SGa

Gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) gilt:

Fremd- und Inhaltsstoffe (Stoffe) dürfen in oder auf Lebensmitteln nur in gesundheitlich unbedenklichen und technisch unvermeidbaren Mengen vorhanden sein.

Als Höchstkonzentration gilt die Konzentration eines Stoffes und seiner toxikologisch bedeutsamen Folgeprodukte, die in oder auf einem bestimmten Lebensmittel im Zeitpunkt der Abgabe an die Konsumenten vorhanden sein darf.

Die Höchstkonzentration eines Stoffes wird als Toleranzwert oder als Grenzwert angegeben.

Der Toleranzwert ist die Höchstkonzentration, bei dessen Überschreitung das Lebensmittel als verunreinigt oder sonst im Wert vermindert gilt.

Der Grenzwert ist die Höchstkonzentration, bei dessen Überschreitung das Lebensmittel für die menschliche Ernährung als ungeeignet gilt.

Lebensmittelrechtliche Beurteilung:

Die untersuchte Probe erfüllt im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen die Anforderungen der Schweiz. Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV) vom 26. Juni 1995, Stand am 1. Oktober 2009.

Massnahmen

keine

Bern, 7. April 2010 cb



UFAG LABORATORIEN AG Telefon +41 58 434 43 00
 Kornfeldstrasse 4 Telefax +41 58 434 43 01
 Postfach info@ufag-laboratorien.ch
 CH-6210 Sursee www.ufag-laboratorien.ch

Qualiservice GmbH
 Kapellenstrasse 5
 CH-3001 Bern

Kunden-Nr.: 34686

Rechnung an: Qualiservice GmbH, Bern

Prüfbericht

Auftrags-Nr.: 10-06924

Seite 1 von 2

Eingang: 30.03.10 Erledigt: 07.04.10

Übersicht

Pos.	Proben-Nr.	Probenname, Probenbezeichnung	Ihre Probenreferenz
1	10-06924-001	Kopfsalat, 19286	

Sursee, 07.04.2010

Ihr Ansprechpartner:

Anja Teichmann
 Ressortleiterin Gaschromatographie

Dieser Bericht wurde durch ein validiertes Laborinformationssystem generiert.
 Die Freigabe erfolgte durch rückverfolgbare elektronische Unterschriften.

Der vorliegende Prüfbericht bezieht sich ausschliesslich auf die untersuchte Probe. Nähere Kenndaten zu den verwendeten Untersuchungsmethoden inkl. Messunsicherheit stehen auf Anfrage zur Verfügung. Die mit [*] bezeichneten Methoden gehören nicht zum Geltungsbereich der Akkreditierung. Mit [**] bezeichnete Methoden wurden von einem Unterauftragnehmer durchgeführt. Auszüge aus dem Prüfbericht dürfen nur mit schriftlicher Genehmigung der UFAG LABORATORIEN AG erstellt werden. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Prüfbericht

Auftrags-Nr.: 10-06924

Seite 2 von 2

Eingang: 30.03.10 Erledigt: 07.04.10

Auftraggeber: Qualiservice GmbH, KdNr. 34686
 Frau Petra Sieghart
 CH-3001 Bern

Position: 1

Proben-Nr.: 10-06924-001

Probenname: Kopfsalat

Nummer: 19286

Produktname: Kopfsalat

Datum: 30.03.10

Produktionsmethode: SGa

Herkunft Land: Schweiz

Herkunft Region: Aargau

Methode: E

Betrieb: 26

Verpackung: Plastikbeutel

Gewicht: 1638 g

Code - Methode, Messtechnik

BG / NG

Parameter	Resultat	Einheit	Richtwert	Toleranzwert	Grenzwert (LOQ / LOD)
-----------	----------	---------	-----------	--------------	-----------------------

Pestizide

ISONGCM001 - ISO, GC-MS

Apolare Pestizide nachweisbar

ISONLCM001 - ISO, LC-MS/MS

Polare Pestizide nicht nachweisbar

Anilinpyrimidine

ISONGCM001 - ISO, GC-MS

Pyrimethanil 0.044 mg/kg 10.000



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