

Herbst Riederalm GmbH & Co KG
Rain 100
5771 Leogang

Prüfbericht Nr.: **P2025/28359**
Eingangsdatum: 25.08.2025 08:30
Probennehmer: Auftraggeber
Probenübermittlung: Spedition

Prüfbericht

L25/13097/02 - Enten Garum, Autoklaviert am 21.08.2025 - 600ml

Information vom Kunden bereitgestellt

Probenbezeichnung: Enten Garum, Autoklaviert am 21.08.2025 - 600ml

Abbildung der Probe siehe Anhang

Prüfauftrag: Nährwerte

Labordaten:

Beginn der Untersuchung: 25.08.2025

Ende der Untersuchung: 19.09.2025

Anzahl: 1

Gewicht: 898g

Verpackung: siehe Abbildung im Prüfbericht

Eingangstemperatur: +19,1 °C (Oberflächentemperatur)

Chemische Untersuchung

L25/13097/02 - Enten Garum, Autoklaviert am 21.08.2025 - 600ml

Parameter	Ergebnis
Asche**	16,23 g/100g
Fett (Weibull)**	< bg (0,12 g/100g)
Kohlenhydrate (Berechnung durch Differenzbildung, beinhaltet die Ballaststoffe)***	3,04 g/100g
Eiweiß (Kjeldahl)**	6,09 g/100g
Wasser (gravimetrisch)**	74,64 g/100g
Dichte***	1,1539 g/cm ³
Kochsalz**	15,88 g/100g

Zuckerbestimmung (HPLC)

Parameter	Ergebnis
Fructose**	< bg (0,1 g/100g)
Glucose**	0,7 g/100g
Saccharose**	< bg (0,1 g/100g)
Maltose**	< bg (0,1 g/100g)
Lactose**	< bg (0,1 g/100g)
Gesamtzucker (berechnet)***	0,7 g/100g

Legende:

Ort der Prüfungen 8055 Graz, Robert-Viertl-Straße 7

* akkreditiert in der Matrix

** nicht akkreditiert in der Matrix/ für Analyt

*** nicht akkreditierte Methode

UA* Vergabe im Unterauftrag, akkreditiert beim Unterauftragnehmer

UA** Vergabe im Unterauftrag, nicht akkreditiert beim Unterauftragnehmer

(ng) = Nachweisgrenze

(MU) Messunsicherheit (bg) Bestimmungsgrenze (ng) Nachweisgrenze (n.n.) nicht nachweisbar (n.b.) nicht bestimmbar (n.u.) nicht untersucht (<) unter der Bestimmungsgrenze (FG) Frischgewicht

Bitte beachten sie, dass die Akkreditierung ausschließlich die in den Methoden angeführten Matrizes umfasst.

Asche | BVL L 06.00-4 (2017-10) - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)

Dichte | gravimetrisch

Eiweiß (Kjeldahl) | BVL L 06.00-7 (2014-08) - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl

Fett (Weibull) | DIN 10342:2021 - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach gravimetrischen Weibull-Berntrop Verfahren

Kochsalz | BVL L 07.00-5/1 (2010-01) - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung

Kohlenhydrate (Berechnung durch Differenzbildung, beinhaltet die Ballaststoffe) | Berechnung aus Asche, Eiweiß, Fett und Wasser

Wasser (gravimetrisch) | BVL L 06.00-3 (2014-08) - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Zuckerbestimmung (HPLC) | DIN 10758:1997 - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und

Maltose - HPLC-RID Verfahren

Berechnete Nährwerttabelle:

Nährwerte, berechnet anhand der untersuchten Probe unter Berücksichtigung des EU-Leitfadens über die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte (nicht akkreditiert).

Wir weisen darauf hin, dass gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) zur Deklaration der Nährstoffgehalte Durchschnittswerte heranzuziehen sind.

	/100 ml
Energie	179 kJ / 42 kcal
Fett	<0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	3,5 g
- davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	7,0 g
Salz	18,3 g

Hinweise:

(1) Die analytischen Ergebnisse wurden um die Dichte berichtigt.

(2) Der Gehalt an Kohlenhydraten könnte ggf. durch den tatsächlichen Gehalt von organischen Säuren (Fermentationsprodukte) oder (löslichen) Ballaststoffen vermindert sein. Die Auswirkung auf den Brennwert sind jedoch als vernachlässigbar gering einzuschätzen.

Nährwerttabelle freigegeben von DI Markus Lang, Abteilung Begutachtung

Graz, am 19.09.2025

Marcel Wilhelm, BSc

Zeichnungsberechtigter für Chemie

Hinweise: (1) Die Probenahme unterliegt nicht der Akkreditierung. (2) Die Ergebnisse beziehen sich jeweils nur auf die untersuchte/n Probe/n, bei Probenahme durch Kunden/Auftraggeber auf die untersuchte/n Probe/n, wie erhalten. (3) Dieses Dokument darf ohne die schriftliche Zustimmung von Hygienicum weder zur Gänze noch auszugsweise vervielfältigt werden.

Dieses Dokument wurde elektronisch generiert

L25/13097/02

Enten Garum
Autokalviert
am 21.08.25

22.8.25

50