

Fischer Eier GmbH
Mettlenmatte 7
CH-6102 Malters

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 Constanze Spangenberg
+41 41 497 23 30
QS@fischereier.ch

Woche	Chargen-Nr.	Artikelbezeichnung	Koefizient	Aerobe, mesophile Keime	Enterobacteriaceae	Salmonellen	B. cereus	Brix	pH	Salz %	Fipronil	MHD	Bemerkung
Toleranzwert (T) / Grenzwert (G) / Sollwert (S)			T: ≤1,0 ⁶	T: ≤10	G: nn in 25g	S: ≤1000							
		SOLL-Werte											
		Vollei nature		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	23,5 - 26,0	7,0 - 8,0				
		Vollei 1,9% Salz		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	27,0 - 30,0	7,0 - 8,0	2.1-2.4%			
		Vollei 3,3% Salz		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	28,0 - 31,0	7,0 - 8,0	3.4-3.9%			
		Vollei 10,0% Salz		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	33,0 - 38,0	7,0 - 8,0	>10,0%			
		Vollei 33,3% Zucker		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	46,0 - 53,0	7,0 - 8,0				
		Vollei-Eiweiss-Mix (66.6%, 33.3%)		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	19,0 - 23,0	7,5 - 8,7				
		Eiweiss0 + 1		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	13,4 - 16,5	8,5 - 9,5				
		Eiweiss2		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	13,4 - 16,5	8,5 - 9,5				
		Eiweiss E 270		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	12,0 - 15,0	7,0 - 9,0				
		Eigelb nature		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	39,0 - 46,0	6,1 - 7,5				
		Eigelb 9% & 11% Salz		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	48,5 - 52,0	6,8 - 6,5				
		Eigelb 33,3% Zucker		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	54,0 - 60,0	6,0 - 7,2				
		Eistreiche GLANZ VE-EW-NC		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	24,5 - 28,0	7,0 - 8,0				
		Vollei-Pulver		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 95,5	8,0 - 9,5				
		Vollei-Pulver Pigment		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 95,0	7,0 - 9,5				
		Eiweiss-Pulver Standard		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,0 - 8,5				
		Eiweiss-Pulver m/E 270		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,5 - 8,5				
		Eiweiss-Pulver high gel		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,5-10,5				
		Eiweiss-Pulver high gel INSTANT		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,5-10,5				
		Eiweiss-Pulver high whip		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	5,5 - 8,0				
		Eiweiss-Pulver high whip INSTANT		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,0 - 6,5				
		Eigelb-Pulver		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 95,0	5,5 - 7,0				
		Eigelb-Pulver hitzestabil		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	≥ 95,0	5,5 - 7,0				
		Vollei GustOvo		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	23,5 - 26,5	6,4 - 6,8				
		Eiweiss GustOvo		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	13,0 - 16,0	6,0 - 7,0				
		Eigelb GustOvo		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	39,0 - 44,0	5,9 - 6,3				
		Rührei GustOvo		≤1,0 ⁶	≤10	nn	≤1000	20,5 - 25,0	6,4 - 6,8				
2023.42	24003	Eigelb Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo	x	≤100								06.10.23	Probenentnahme: 18.10.2023
2023.42	24202	Vollei Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		≤100								08.10.23	Probenentnahme: 18.10.2023
2023.42	24301	Eigelb Freilandhaltung CH 1 KG GustOvo		≤100								09.10.23	Probenentnahme: 18.10.2023
2023.42	250923.04	Eigelb Freilandhaltung CH	x	≤100								17.10.23	Probenentnahme: 19.10.2023
2023.42	01190-0 Eipro	Vollei Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		3.0 ²	≤10	nn		23.3	6.60			23.11.23	
2023.42	01204-0 Eipro	Konditoren-Eiweiss Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		100	≤10	nn		12.0	7.00			25.11.23	
2023.42	01214-0	Eigelb Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		≤100	≤10	nn		40.2	6.20			26.11.23	
2023.42	23402 Lodewijckx	Eigelb Bodenhaltung EU 9% Salz		33	≤10	nn		49.9	6.19	8.7%		01.01.24	
2023.42	CPP230003224 WEKO	Eigelb Freilandhaltung EU		1.3 ³	≤10	nn		42.4	6.20			27.10.23	
2023.42	01242-0 Eipro	Konditoren-Eiweiss Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		9.0 ³	≤10	nn		10.9	6.90			30.11.23	
2023.42	01277-0 Eipro	Rührei Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		100	≤10	nn		26.1	6.60			29.11.23	
2023.42	01214-0 Eipro	Eigelb Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		≤100	≤10	nn		40.2	6.20			26.11.23	
2023.42	01240-0 Eipro	Vollei Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		2.0 ²	≤10	nn		23.1	6.70			30.11.23	
2023.42	01232-0 Eipro	Rührei Bodenhaltung EU 1 KG Eifix		5.0 ²	≤10	nn		25.8	6.60			23.11.23	
2023.42	EPP4322001379	Eiweiss-Pulver Bodenhaltung EU KAT		7.0 ²	≤10	nn		5.9	7.21			21.09.25	