





**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](mailto:QS@fischereier.ch)

Woche	Chargen-Nr.	Artikelbezeichnung	Koccher	Aerobe, mesophile Keime	Enterobacteriaceae	Salmonellen	B. cereus	Brix	pH	Salz %	MHD	Bemerkung
		<b>Toleranzwert (T) / Grenzwert (G) / Sollwert (S):</b>		<b>T: ≤1,0<sup>6</sup></b>	<b>T: ≤10</b>	<b>G: nn in 25g</b>	<b>S: ≤1000</b>					
		<b>SOLL-Werte</b>										
		Vollei nature		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	23,5 - 26,0	7,0 - 8,0			
		Vollei 1,9% Salz		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	27,0 - 30,0	7,0 - 8,0	2,1-2,4%		
		Vollei 3,3% Salz		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	28,0 - 31,0	7,0 - 8,0	3,4-3,9%		
		Vollei 10,0% Salz		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	33,0 - 38,0	7,0 - 8,0	>10,0%		
		Vollei 33,3% Zucker		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	46,0 - 53,0	7,0 - 8,0			
		Vollei-Eiweiss-Mix (66.6%, 33.3%)		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	19,0 - 23,0	7,5 - 8,7			
		Eiweiss0 + 1		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	13,4 - 16,5	8,5 - 9,5			
		Eiweiss2		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	13,4 - 16,5	8,5 - 9,5			
		Eiweiss E 270		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	12,0 - 15,0	7,0 - 9,0			
		Eigelb nature		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	39,0 - 46,0	6,1 - 7,5			
		Eigelb 9% & 11% Salz		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	48,5 - 52,0	5,8 - 6,5			
		Eigelb 33,3% Zucker		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	54,0 - 60,0	6,0 - 7,2			
		Eistreiche GLANZ VE-EW-NC		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	24,5 - 28,0	7,0 - 8,0			
		Vollei-Pulver		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 95,5	8,0 - 9,5			
		Vollei-Pulver Pigment		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 95,0	7,0 - 9,5			
		Eiweiss-Pulver Standard		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,0 - 8,5			
		Eiweiss-Pulver m/E 270		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,5 - 8,5			
		Eiweiss-Pulver high gel		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,5-10,5			
		Eiweiss-Pulver high gel INSTANT		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,5-10,5			
		Eiweiss-Pulver high whip		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	5,5 - 8,0			
		Eiweiss-Pulver high whip INSTANT		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 92,0	6,0 - 6,5			
		Eigelb-Pulver		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 95,0	5,5 - 7,0			
		Eigelb-Pulver hitzestabil		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	≥ 95,0	5,5 - 7,0			
		Vollei GustOvo		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	23,5 - 26,5	6,4 - 6,8			
		Eiweiss GustOvo		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	13,0 - 16,0	6,0 - 7,0			
		Eigelb GustOvo		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	39,0 - 44,0	5,9 - 6,3			
		Rührei GustOvo		≤1,0 <sup>6</sup>	≤10	nn	≤1000	20,5 - 25,0	6,4 - 6,8			

Im Rahmen des jährlichen Monitorings haben wir diverse Mischproben Ende November 2023-Anfang Dezember 2023 entnommen und auf **PFAS** und **DIOXIN** in einem akkreditierten Labor untersuchen lassen.  
**Alle Proben entsprechen den Vorgaben.**