



Geflügelhof Schneider  
Herr Renée Schneider  
An der Dornhecke 38  
63654 Büdingen



## PRÜFBERICHT

Probennummer: ifp15/148002 - **Ergänzung**  
Probenbezeichnung: Eier  
Probeneingang: 31.07.2015  
Auftraggeber: Geflügelhof Schneider  
Probenahme durch: Auftraggeber

Zustand bei Probeneingang: ungekühlt und mit Auffälligkeiten  
Auffälligkeiten: 3 von 7 Eiern zerbrochen  
Füllmenge: je ca. 60 g  
Anzahl Packungen: 7  
Beginn/Ende der Analyse: 01.08.2015 / 12.08.2015

### Untersuchungen und Ergebnisse:

#### Nährwert:

Brennwert	berechnet	kJ/100 g :	654
Brennwert	berechnet	kcal/100 g :	157

#### Zucker:

Gesamtzucker	berechnet	g/100 g :	0,3
Saccharose	in Anl. ASU L 05.00-10 (a)	g/100 g :	< 0,1
Galactose	ASU L 07.00-23 (a)	g/100 g :	< 0,1
Lactose	in Anl. ASU L 01.00-17 (a)	g/100 g :	< 0,1
Maltose	PV-129-9, enzymatisch (a)	g/100 g :	< 0,1
Glucose	in Anl. ASU L 05.00-10 (a)	g/100 g :	0,3
Fructose	in Anl. ASU L 05.00-10 (a)	g/100 g :	< 0,1

(a) akkreditiert; (b) validiertes, nicht akkreditiertes Verfahren; (f) Unterauftrag • u.B. = unter der Bestimmungsgrenze



Probennummer : ifp15/148002 - **Ergänzung**  
 Probenbezeichnung : Eier

**Chemisch-analytische Parameter:**

Gesamtfett	ASU L 06.00-6 (a)	g/100 g :	10,8
- davon gesättigte Fettsäuren	ISO 5508/5509 (GC-FID) (a)	g/100 g :	3,1
Omega-3-Fettsäuren im Fettanteil	ISO 5508/5509 (GC-FID) (a)	% :	3,2
Omega-3-Fettsäuren in Originalsubstanz	ISO 5508/5509 (GC-FID) (a)	% :	0,3
Kohlenhydrate	berechnet	g/100 g :	0,0
Salzgehalt	berechnet	g/100 g :	0,33
Berechneter Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5			
Natrium	in Anl. ASU L 07.00-56 (a)	mg/kg :	1331
Nachweisgrenze 1,7 mg/kg; Bestimmungsgrenze 3,4 mg/kg			
Trockenmasse	ASU L 06.00-3 (a)	g/100 g :	26,7
Wasser	ASU L 06.00-3 (a)	g/100 g :	73,3
Asche	ASU L 06.00-4 (a)	g/100 g :	0,93
Gesamteiweiß	ASU L 06.00-7 (a)	g/100 g :	12,6
Der Umrechnungsfaktor von Gesamtstickstoff auf Protein beträgt 6,25.			

**Durchschnittliche verpflichtende Nährwertangabe nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**  
 pro 100 g

Energie <sup>1</sup>	654/157 kJ/kcal
Fett	11 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate <sup>2</sup>	< 0,5 g
- davon Zucker <sup>3</sup>	< 0,5 g
Eiweiß	13 g
Salz <sup>4</sup>	0,33 g

<sup>1</sup>Der Brennwert wird über den Gehalt an Kohlenhydraten, Eiweiß, Fett und Ballaststoffen berechnet. Die Umrechnungsfaktoren sind dem Anhang XIV der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 zu entnehmen.

<sup>2</sup>Der Gehalt an Kohlenhydraten wurde durch Differenzrechnung der Gewichtshunderteile der Gehalte an Wasser, Gesamteiweiß, Fett, Ballaststoffe und Asche von Hundert berechnet (Stellungnahme zu nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (2004) der GDCh).

<sup>3</sup>Berechnung über die Summe der bestimmten Einzelzucker Fructose, Glucose, Lactose, Saccharose, Maltose und Galactose.

<sup>4</sup>Ermittelter Natriumgehalt berechnet als Salzäquivalent nach Anhang I Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 = Natrium x 2,5.

Die Nährwerte wurden nach dem „Leitfaden zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“ gerundet.



**ifp**  
 Institut für Produktqualität  
 Wagner-Régeny-Str. 8, D-12489 Berlin  
 Tel. 030 74 73 83-0, Fax 030 74 73 83-4999

*Jennifer Flor*  
**Jennifer Flor**  
 Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin  
 Prüfleiterin

(a) akkreditiert, (b) validiertes, nicht akkreditiertes Verfahren, (f) Unterabfrage, (g) U.D.B. = Unterabfrage, Bestimmungsgrenze