



Grünaustrasse 23
Rte de l'industrie 61
www.sqts.ch

CH-8953 Dietikon
CH-1784 Courtepin
info@sqts.ch

Telefon +41 (0)44 277 31 41
Telefon +41 (0)26 684 80 40

Telefax +41 (0)44 277 31 70
Telefax +41 (0)26 684 80 49

Prüfbericht

2008L01590

Vegetarian Quality
Herr Ibrahim Gültutan
Meienbreitenstrasse 11
8153 Rümlang

Berichtsdatum 04.02.2008
Auftraggeber Vegetarian Quality
Auftragstyp Allg. Untersuchungen

Probe 1
Bezeichnung Falafel Glutenfrei
Menge 2.5 kg + 1.0 kg
Identifikation keine
Einsender Vegetarian Quality
Eingang 22.01.2008
Verpackung Beutel

Kommentar

Probe 1 Anforderung erfüllt

Erfüllte Anforderungen

Mittels RIDASCREEN konnte kein Gluten nachgewiesen werden.

Bezüglich der erfassten mikrobiologischen Kriterien ist die Probe in Ordnung.

Kommentar/Zusatzinformation

Beiliegend erhalten Sie Deklaration, Energie- und Nährwertangaben.

Beurteilungsgrundlagen

- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23.11. 2005, Stand 01.05.2007
- Verordnung über die Kennzeichnung und Anpreisung von Lebensmitteln (LKV) vom 23.11.2005, Stand 12.12.2006
- andere Bezugswerte: Richtwerte intern SQTS
- Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) vom 23.11.2005, Stand 01.05.2007

Resultate Probe 1 Falafel Glutenfrei

Eing. Temp. TK
Ansatz Mikrobiologie 23.01.2008

Parameter Methode	Resultat Einheit	M gemäss CH-Gesetzgebung	Andere Bezugswerte
Aerobe mesophile Keime CMBMET20	25'000 KBE/g		10000000
Escherichia coli CMBMET22	<10 KBE/g		10
Koagulase + Staphylokokken CMBMET23	<100 KBE/g		100
Listeria monocytogenes CMBMET08	<10 KBE/g		100
Bacillus cereus CMBMET39	<100 KBE/g		1000
Clostridium perfringens CMBMET42	<10 KBE/g		1000

nn: nicht nachweisbar

nb: nicht bestimmbar

Die exakten Versuchsbedingungen und Details zu den Methoden geben wir Ihnen auf Anfrage gerne bekannt.

Seite 1 von 2





Resultate Probe 1 Falafel Glutenfrei

Eing. Temp. TK
 Ansatz Mikrobiologie 23.01.2008

Parameter Methode	Resultat Einheit	M gemäss CH-Gesetzgebung	Andere Bezugswerte
Salmonellen CMBMET10	nicht nachweisbar in 25 g		

Parameter Methode	Resultat Einheit	Grenzwert gemäss CH-Gesetzgebung	Nachweisgrenze Bestimmungsgrenze
Wassergehalt LCAMET33	57.8 %		
Trockenmasse (103°/Gew.-K) LCAMET33	42.2 %		BG: 0.1
Asche LCAMET33	2.58 %		BG: 0.01
Gesamtfett LCAMET36	2.4 %		BG: 0.1
Gesamtstickstoff (DUMAS) LCAMET34	1.57 %		BG: 0.01
Eiweiss (f=6.25) LCAMET34	9.8 %		
NWA-Bezugsgrösse LCAMET60(na)	100 g		
NWA-kJ LCAMET60(na)	720 kJ		
NWA-kcal LCAMET60(na)	171 kcal		
NWA-Eiweiss LCAMET60(na)	10 g		
NWA-Kohlenhydrate LCAMET60(na)	27 g		
NWA-Fett LCAMET60(na)	2.5 g		

Parameter Methode	Resultat Einheit	Grenzwert gemäss CH-Gesetzgebung	Nachweisgrenze Bestimmungsgrenze
Gluten LTXMET15(na) (ELISA)	nicht nachweisbar mg/kg	200	NG: 10

Dietikon, 04. Februar 2008

SQTS - Swiss Quality Testing Services

Thomas Gude
 Prüfleiter

Für Rückfragen steht Ihnen gerne auch Ihr Kundenberater zur Verfügung:

Herr Michel Sebele Telefon direkt +41 44 277 31 48

Rechnung an: Vegetarian Quality



STS 038 SQTS



nn: nicht nachweisbar

nb: nicht bestimmbar

Die exakten Versuchsbedingungen und Details zu den Methoden geben wir Ihnen auf Anfrage gerne bekannt.

Mit (na) bezeichnete Methoden gehören nicht zur Liste unserer akkreditierten Methoden. Die Ergebnisse betreffen ausschliesslich die aufgeführten Proben. Es ist nicht erlaubt, Auszüge und Interpretationen dieses Berichtes für Werbezwecke zu verwenden. Die vollständige und unveränderte Weitergabe des Untersuchungsberichtes an Dritte ist jedoch ausdrücklich erlaubt. Die einzige rechtsgültige und daher verbindliche Fassung des Untersuchungsberichtes ist die vom Verfasser original unterzeichnete Version, welche auf Anfrage des Auftraggebers eingesehen oder bezogen werden kann. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen (auf Anfrage erhältlich).