

Chemische und mikrobiologische Untersuchungen  
von Lebensmitteln, Wasser, Bedarfsgegenständen und Kosmetika  
Beratung · HACCP-Konzepte · Betriebskontrollen



Die Akkreditierung durch die DAP Deutsches  
Akkreditierungssystem Prüfwesen GmbH gilt nur  
für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

DAP-PL-3107.00

Labor Dr. R. und A. Böhm GbR · Schragenhofstr. 35 · 80992 München

Vita-Menü Verpflegungsservice GmbH  
Herrn Helmut Meier  
Dr. Robert-Eckert-Straße 3

93128 Regenstauf

Dr. Rudolf Böhm, Dipl. Chemiker, Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker  
Andreas Böhm, Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker

Telefon 089 / 14 71 83 - 0  
Telefax 089 / 14 71 83 - 35

Email Service @ Labor-Dr-Boehm.de  
Internet http://www.Labor-Dr-Boehm.de

Bankverbindungen:  
HypoVereinsbank München  
Konto-Nr. 64 100 593 61  
BLZ 700 202 70

Postbank München  
Konto-Nr. 277 57 - 807  
BLZ 700 100 80

IBAN: DE93 7002 0270 6410 0593 61  
SWIFT (BIC): HYVEDEMMXXX

Gerichtsstand München  
Steuer-Nr. 144 / 236 / 70798  
UID: DE 259200812

26. Oktober 2011  
273718-sch

## Untersuchungsbericht

Auftraggeber : Vita-Menü Verpflegungsservice GmbH, Regenstauf  
Probenbezeichnung : **Kartoffelsalat (Dolli)**  
Probenehmer : Herr Dr. M. Mayer  
Probenahmedatum : 19.10.11  
Entnahmestelle : Küche

Verpackung : steriler Kunststoffbecher mit Schraubverschluss

Untersuchungszeitraum : 19.10.11 - 24.10.11

### Sensorische Untersuchung:

Aussehen : gegarte Kartoffeln in Scheiben, in Essig-Öl-Dressing  
Geruch/Geschmack : produkttypisch, ohne Beeinträchtigung

### Mikrobiologische Untersuchung:

Enterobakterien /g : < 100  
Escherichia coli /g : < 10  
koagulasepositive  
Staphylokokken /g : < 10

### Methoden:

§64 Abs. 1 LFGB L 05.00-5  
§64 Abs. 1 LFGB L 06.00-36  
§64 Abs. 1 LFGB L 00.00-55

### Beurteilung:

Hinsichtlich der durchgeführten Untersuchung ergab sich kein Grund zu einer Beanstandung.

Andreas Böhm  
Geschäftsleitung, Technische Leitung  
Bericht elektronisch erstellt, ohne Unterschrift gültig