

gara-Unquell - Prüfung

Gabler-Saliter	Formular	Seite: 1
Milchwerke	Untersuchungsprotokoll	von: 1
		Abschnitt: 10

Produkt: <u>Wasser Schindele Peter</u>	hergestellt am:	Eingang am: <u>22.07.04</u>
Chargengröße:	Chargen Nr.:	Lieferant:

U = untersuchen auf (ankreuzen)

Untersuchung	Methode	KPL-Nr.	Unters.	A	B	Zeichen
Asche %		140.724				
Chlorid mg	titrimetrisch	140.756				
Dichte g/ml	Spindel	140.733				
Eisen mg/l	photometr.	140.731				
Eiweiß %	Kjeldahl	140.717				
Fett %	Gerber	140.702				
Fett%	Mojonnier	140.712				
Fett%	MSC	140.703				
freies Fett %	VDLUFA	140.714				
Gefrierpunkt°C	Kryoskop	140.721				
Hemmstoff	Delvo T. SP	140.509				
Homograd%		140.749				
Lactose %	enzym.	140.729				
pH-Wert		140.719	X	7.51	7.52	
Schmutzb.	ADMI	140.744				
Schüttgew g/l	Töpfer	140.758				
Sediment ml		140.753				
Sensorik		140.900				
SH	titrimetrisch	140.718				
Stampfvolumen	ml/100 g	140.751				
TM %	Folie	140.710				
TM %	MSC	140.703				
TM %	Seesand	140.711				
Viskosität:cp	Durchfl.visk.	140.746				
Vitamin C	titrimetrisch	140.726				
Wasser %	Trockenschr	140.769				
Härte			X	21.0	21.6	
Wirtfähigkeit			X	0.72	0.73	ms/cm
GKZ / g		140.503	X	27.13	27.13	
colif. Keime/g		140.507	X	neg	neg	
Hefen-Schl/g		140.501				
chem. Untersuchung am:			bakt. Untersuchung am:			

Erstellt am: <u>13.1.97</u>	Freigegeben am: <u>13.1.98</u>	Verteiler: QC, F+E, VKP
von: <u>[Signature]</u>	von: <u>[Signature]</u>	Leerformular: LQC