

## Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth



Radutrade Naringer Strasse 34 83620 Feldkirchen-Westerham Deutschland

> Freilassing, 14.11.2013 **ZAHL:** G191679/2013 Sachbearbeiter: DI Alexander Glück / AG

Gegenstand: Da

Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps)

Analysen-Nr.: 9586/2013 Ihr Schreiben vom: 18.10.2013

## GUTACHTEN:

Die Probe wurde den im Untersuchungszeugnis angeführten Untersuchungen unterzogen.

In Hinsicht auf die substantielle Beschaffenheit ist die Ware in Deutschland verkehrsfähig.

Die durchgeführte organoleptische Untersuchung bietet keinen Anlaß zur Bemängelung.

Die Kennzeichnung war nicht Teil der Überprüfung.

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen bietet die Probe keinen Anlaß für eine Bemängelung.





## Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik DI Helmut Frühwirth

Radutrade Naringer Strasse 34 83620 Feldkirchen-Westerham Deutschland

> Freilassing, 15.11.2013 ZAHL: P191679/2013 Sachbearbeiter: DI Alexander Glück / AG

Gegenstand:

Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps)

Analysen-Nr.: 9586/2013 Ihr Schreiben vom: 18.10.2013

Aufgrund des mir erteilten Auftrages erstatte ich nachstehendes

## UNTERSUCHUNGSZEUGNIS

Gegenstand:

Tag der Einlangung:

Beginn der Untersuchung:

Verpackung:

Verpackungsart:

Charge Nr.:

Aussehen:

Geruch:

Geschmack:

Etikettentext:

Dani Dunje 2012 (Quittenschnaps), 4 Stück 18.10.2013, bei 18°C Oberflächentemperatur

18.10.2013

in Ordnung

Glasflasche

L27.12.2011, L22.12.2011

am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei

am 28.10.2013 entsprechend, einwandfrei

siehe beiliegende Ablichtung

Seite 1 von 5 zu Zahl P191679/13

Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand. Vervielfältigung, bedarf schriftlicher Zustimmung von ANALYTEC\* Methoden, welche nicht eine Bezeichnung "QAM ..." aufweisen, unterliegen nicht dem akkreditierten Bereich.



e-mail: office@analytec.de

Chemische Untersuchung:			Methode:
Extrakt	1,8	g/L	QAM 2-02.3-03 ex
Titrierbare Säure, ber. a. Essigsäure	0,57	g/L	QAM 2-02.2-15
Asche	0	mg/L	QAM 2-02.1-12
Ethanol (destilliert)	42,2	% vol.	QAM 2-02.3-03 et
Gesamtester	175,6	mg/100ml r.A.	CH LMB 30A/55
Methanol	115	mg/L	GC-MS spi
Ethylacetat	142	mg/100ml r.A.	GC-MS spi
Acetaldehyd	30	mg/100ml r.A.	GC-MS spi
2-Butanol	0	mg/100ml r.A.	GC-MS spi
1-Propanol	19	mg/100ml r.A.	GC-MS spi
i-Butanol	17	mg/100ml r.A.	GC-MS spi
1-Butanol	0	mg/100ml r.A.	GC-MS spi
2-Methyl-1-Butanol	19	mg/100ml r.A.	GC-MS spi
3-Methyl-1-Butanol	37	mg/100ml r.A.	GC-MS spi
((Gesamtester-Ethylacetat)	19		berechnet
/Gesamtester)*100			
Gesamtester-Ethylacetat	33	mg/100ml r.A.	berechnet
Höhere Alkohole (iC4+iC5)	73	mg/100ml r.A.	berechnet
Fuselakohole (nC3+iC4+iC5)	92	mg/100ml r.A.	berechnet
Gesamtester/Höhere Alkohole	2,40		berechnet
Gesamtester/Fuselakohol	1,90		berechnet

GC-MS spi QAM 2-02.1-12

Gaschromatographische Bestimmung und Massendetektion; Messunsicherheit ±5% des Messwertes
Thermogravimetrische Bestimmung des Wasser- und Aschegehaltes mittels Analysensystem TGA 701; Messunsicherheit ±1,5% des
Messwertes
Bestimmung der titrierbaren Saure durch potentiometrische Titration; Messunsicherheit ±5% des Messwertes
Bestimmung des Ethanolgehaltes durch Destillation; Messunsicherheit ±0,2%
Bestimmung des Gesamtextraktes mittels Biegeschwinger; Messunsicherheit ±0,2% des Messwertes

QAM 2-02 2-15 QAM 2-02 3-03 et QAM 2-02 3-03 ex

----- Ende des Prüfberichtes -----





