

Herbst Riederalp GmbH & Co KG
Rain 100
5771 Leogang

Gutachten Nr.: G2026/3093

Gutachten zu Prüfbericht P2026/7930

L26/03722/01 - Saiblings Garum

Die vorgelegte Probe wurde auftragsgemäß untersucht (siehe Prüfauftrag im Prüfbericht).

Dieses Gutachten basiert auf den im Prüfbericht angeführten Ergebnissen.

Die Probe entspricht zum Zeitpunkt der Untersuchung bezüglich der untersuchten Parameter den lebensmittelhygienisch-mikrobiologischen Anforderungen.

Hinweis: Bei den nachgewiesenen Keimen handelt es sich um sporenbildende Bakterien der Gattung *Bacillus*. Aufgrund des in der Probe vorliegenden Kochsalzgehalts von 16,63 g/100 g ist keine Vermehrung dieser Keime zu erwarten.

In Hinsicht auf die untersuchten **mikrobiologischen** Merkmale ist die Ware in Österreich verkehrsfähig.

Hinweis: Die analysierten Nährwerte können nicht beurteilt werden, da die Probe mit keiner Nährwertdeklaration versehen ist.

Graz, am 25.03.2026

Signiert von

Mag. Manuela Rath

Gutachterin gem. § 73 LMSVG - Gruppen A, B Z 3, B Z
4, B Z 5, B Z 6 und E Z 12 (mit Einschränkungen)

Sofern nicht anders angegeben, handelt es sich bei den zitierten Verordnungen um die jeweils letztgültige Fassung.

HYGIENICUM GmbH, Institut für Lebensmittelsicherheit und Hygiene
Robert-Viertl-Straße 7 · 8055 Graz · Österreich

Herbst Riederalm GmbH & Co KG
Rain 100
5771 Leogang



Prüfbericht Nr.:	P2026/7930
Eingangsdatum:	27.02.2026 09:45
Probennehmer:	Auftraggeber
Probenübermittlung:	Spedition

Prüfbericht

L26/03722/01 - Saiblings Garum

Information vom Kunden bereitgestellt

Probenbezeichnung: Saiblings Garum

Abbildung der Probe siehe Anhang

Prüfauftrag: mikrobiologische Untersuchung laut DGHM, Big 7; inkl. Gutachten (am 13.03.2026 beauftragt)

Labordaten:

Beginn der Untersuchung: 27.02.2026

Ende der Untersuchung: 12.03.2026

Anzahl: 1

Gewicht: 1272g

Verpackung: Verpackung aus Glas

Eingangstemperatur: +14,2 °C (Oberflächentemperatur)

Mikrobiologische Untersuchung

L26/03722/01 - Saiblings Garum

Ansatzdatum: 05.03.2026

Parameter	Ergebnis
Aerobe Keimzahl 30°C [*]	2,1 * 10 ⁴ KBE/g
Aerobe Sporenbildner 30°C ^{***}	2,1 * 10 ⁴ KBE/g
Hefen [*]	<100 KBE/g
Listeria monocytogenes qualitativ [*]	n.n. /25g
Milchsäurebakterien [*]	<100 KBE/g
Präsumtive Bacillus cereus [*]	3,0 * 10 ¹ KBE/g
Salmonella spp. (PCR) [*]	n.n. /25g
Schimmelpilze [*]	<100 KBE/g

Legende:

Ort der Prüfungen 8055 Graz, Robert-Viertl-Straße 7

^{*} akkreditiert in der Matrix

^{**} nicht akkreditiert in der Matrix/ für Analyt

^{***} nicht akkreditierte Methode

UA^{*} Vergabe im Unterauftrag, akkreditiert beim Unterauftragnehmer

UA^{**} Vergabe im Unterauftrag, nicht akkreditiert beim Unterauftragnehmer

(ng) = Nachweisgrenze

KBE = Koloniebildende Einheiten

n.n. = nicht nachweisbar, n.a. = nicht auswertbar, n.z. = nicht zählbar

Aerobe Keimzahl 30°C | EN ISO 4833-2:2013 - Horizontales Verfahren für die Zählung von Mikroorganismen bei 30°C - Oberflächenverfahren

Aerobe Sporenbildner 30°C | in Anlehnung an EN ISO 4833-2, ohne Erhitzung, mikroskopische Bestätigung (NA)

Hefen | ISO 21527-1:2008 - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (Wasseraktivität >0,95) (DRBC Agar)

Listeria monocytogenes qualitativ | EN ISO 11290-1:2017 - Horizontales Verfahren für den Nachweis und die Zählung von Listeria monocytogenes und Listeria spp. - Teil 1: Nachweisverfahren

Milchsäurebakterien | ISO 15214:1998 - Horizontales Verfahren für die Zählung von mesophilen Milchsäurebakterien - Koloniezählverfahren

Präsumtive Bacillus cereus | EN ISO 7932:2004 - Horizontales Verfahren zur Zählung von präsumtiven Bacillus cereus

Salmonella spp. (PCR) | § 64 LFGB L 00.00.98 (2007-04), Real-Time PCR Verfahren zum spezifischen Nachweis von Salmonella spp. in

Voranreicherungen; Bestätigung von positiven Proben nach EN ISO 6579

Schimmelpilze | ISO 21527-1:2008 - Horizontales Verfahren zur Zählung von Hefen und Schimmelpilzen (Wasseraktivität >0,95) (DRBC Agar)

Probenlagerung:

Die untersuchte Probe wurde zwischen Probeneingang und Probenansatz bei ca. +22 °C gelagert.

Chemische Untersuchung

L26/03722/01 - Saiblings Garum

Parameter	Ergebnis
physiologischer Brennwert ^{***}	244 kJ/100g
physiologischer Brennwert ^{***}	57 kcal/100g
Asche ^{**}	16,75 g/100g
Fett (Weibull) ^{**}	< bg (0,48 g/100g)
Kohlenhydrate (Berechnung durch Differenzbildung, beinhaltet die Ballaststoffe) ^{***}	1,00 g/100g
Eiweiß (Kjeldahl) ^{**}	13,34 g/100g
Wasser (gravimetrisch) ^{**}	68,91 g/100g
Kochsalz ^{**}	16,63 g/100g

Fettsäuremuster (GC)^{**}

Parameter	Ergebnis
Ergebnis	nicht bestimmbar

Zuckerbestimmung (HPLC)

Parameter	Ergebnis
Fructose ^{**}	< bg (0,1 g/100g)
Glucose ^{**}	< bg (0,1 g/100g)
Saccharose ^{**}	< bg (0,1 g/100g)
Maltose ^{**}	< bg (0,1 g/100g)
Lactose ^{**}	< bg (0,1 g/100g)

Legende:

Ort der Prüfungen 8055 Graz, Robert-Viertl-Straße 7

* akkreditiert in der Matrix

** nicht akkreditiert in der Matrix/ für Analyt

*** nicht akkreditierte Methode

UA* Vergabe im Unterauftrag, akkreditiert beim Unterauftragnehmer

UA** Vergabe im Unterauftrag, nicht akkreditiert beim Unterauftragnehmer

(ng) = Nachweisgrenze

(MU) Messunsicherheit (bg) Bestimmungsgrenze (ng) Nachweisgrenze (n.n.) nicht nachweisbar (n.b.) nicht bestimmbar (n.u.) nicht untersucht (<) unter der Bestimmungsgrenze (FG) Frischgewicht

Bitte beachten sie, dass die Akkreditierung ausschließlich die in den Methoden angeführten Matrices umfasst.

Asche | BVL L 06.00-4 (2017-10) - Bestimmung der Asche in Fleisch, Fleischerzeugnissen und Wurstwaren - Gravimetrisches Verfahren (Referenzverfahren)

Eiweiß (Kjeldahl) | BVL L 06.00-7 (2014-08) - Bestimmung des Rohproteingehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen - Titrimetrisches Verfahren nach Kjeldahl

Fett (Weibull) | DIN 10342:2021 - Bestimmung des Gesamtfettgehaltes von Milch und Milchprodukten nach gravimetrischen Weibull-Berntrop Verfahren

Fettsäuremuster (GC) | EN ISO 12966-4:2015 - Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Gaschromatographie von Fettsäuremethylestern - Teil 4: Bestimmung mittels Kapillargaschromatographie

Kochsalz | BVL L 07.00-5/1 (2010-01) - Bestimmung des Kochsalzgehaltes (Natriumchlorid) in Fleischerzeugnissen - Potentiometrische Endpunktbestimmung

Kohlenhydrate (Berechnung durch Differenzbildung, beinhaltet die Ballaststoffe) | Berechnung aus Asche, Eiweiß, Fett und Wasser

Wasser (gravimetrisch) | BVL L 06.00-3 (2014-08) - Bestimmung des Wassergehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen

Zuckerbestimmung (HPLC) | DIN 10758:2023 - Bestimmung des Gehaltes an den Sacchariden Fructose, Glucose, Saccharose, Turanose und

Maltose - HPLC-RID Verfahren

physiologischer Brennwert | Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

L26/03722/01 - Saiblings Garum**Hinweis zur chemischen Untersuchung:**

Aufgrund der Beschaffenheit der Matrix wird bei der Probenextraktion eine zu geringe Fettausbeute erzielt, daher wird die Fettsäuremuster-Analytik (Fettsäuremusterverteilung) als nicht repräsentativ erachtet und somit im Bericht als "nicht bestimmbar" angeführt.

Graz, am 17.03.2026

Evelyn Kravanja, BSc

Zeichnungsberechtigte für Mikrobiologie

Marcel Wilhelm, BSc

Zeichnungsberechtigter für Chemie

Hinweise: (1) Die Probenahme unterliegt nicht der Akkreditierung. (2) Die Ergebnisse beziehen sich jeweils nur auf die untersuchte/n Probe/n, bei Probenahme durch Kunden/Auftraggeber auf die untersuchte/n Probe/n, wie erhalten. (3) Dieses Dokument darf ohne die schriftliche Zustimmung von Hygienicum weder zur Gänze noch auszugsweise vervielfältigt werden.

Dieses Dokument wurde elektronisch generiert

Saiblings Garum
#PROBE

24.2.2026

L26/03722/01