

Informationen zur monatlichen Güteprüfung in Brandenburg/Berlin

Rechtliche Grundlagen, Probenabruf:

- Verordnung über die Durchführung von Güteprüfungen für Milch und Milcherzeugnisse im Land Brandenburg (Brandenburgische Güteprüfungsverordnung – BbgGüPrV) vom 28.04.1992
- Richtlinie zur Durchführung der Güteprüfungen für Milch und Milcherzeugnisse - Brandenburg/Berlin – i.d.F. vom 15.09.2010

Danach ist jeder milchverarbeitende Betrieb in Brandenburg/Berlin verpflichtet, monatlich von allen hergestellten Milcherzeugnissen Proben zur Untersuchung an die Prüfstelle „*MLUA Oranienburg, Sachsenhausener Str. 7B, 16515 Oranienburg*“ zu senden. Unterschiedliche Erzeugnisse im Sinne dieser Verordnung stellen auch gleiche Produktionschargen mit unterschiedlichen Einwicklern oder verschiedenen Gebindegrößen dar.

Die Betriebe werden am Anfang jeden Monats durch die MLUA über den Probenabruf informiert. Dieses kann auf Wunsch des Betriebes telefonisch, per Fax oder per Mail erfolgen. Die Betriebe haben aus der laufenden Produktion des Abruftages bzw. sofern am Abruftag nicht produziert wird, von den Rückstellproben sachgemäß Proben zu entnehmen, zu verpacken und mit einem Probenbegleitschein versehen auf eigene Kosten und Gefahr der MLUA Oranienburg bereitzustellen. Die Angaben im Probenbegleitschein müssen der Deklaration des Erzeugnisses entsprechen. Eine Untersuchung der eingesendeten Proben wird nur durchgeführt, wenn ein korrekt ausgefüllter Probenbegleitschein beiliegt. Es ist dabei darauf zu achten, dass die Angaben auf dem Proben-Etikett mit den Angaben auf dem Probenbegleitschein übereinstimmen. Es können alle einzusendenden Produkte auf einem Probenbegleitschein aufgelistet werden.

Ein Probenbegleitschein muss folgende Informationen beinhalten:

Verkehrsbezeichnung, Produktname (wenn abweichend zur Verkehrsbezeichnung), Fettgehalt (oder bei Käse, Frischkäse und Speisequark: Fett in Trockenmasse), Produktionsdatum, MHD, Verpackungsart, Füllmenge, Anzahl der Gebinde, Homogenisierung (nur bei Milch und Milchmischgetränken), Tierart (nur bei anderer Tierart als Kuh), Information, wenn das Produkt aus Rohmilch ist

Die Deklarationsangaben auf dem Probenbegleitschein bzw. auf dem Produkt werden, ohne eine rechtliche Bewertung vorzunehmen, in den Prüfbefund übernommen. Die Kennzeichnungsprüfung ist nicht Bestandteil der monatlichen Güteprüfung.

Probenmenge: Die einzusendende Probenmenge ist produktabhängig - siehe folgende Tabelle:

Produkt	Menge
Fertigpackungen über 100 ml bzw. g Inhalt	6 Proben
Fertigpackungen unter 100 ml bzw. g Inhalt	Gesamtmenge mindestens 0,6 l bzw. 0,6 kg
Labkäse über 1 kg	1 Laib, zuzüglich 1 Probeneinheit von mindestens 250 g für die mikrobiologische Prüfung <u>oder</u> 8 Fertigpackungen
Lose Ware (Vorlage in Behältnissen oder anderen geeigneten Verpackungen)	
Flüssige Erzeugnisse	5 Probeneinheiten je 0,5 l
Alle anderen Erzeugnisse	5 Probeneinheiten von mindestens 100 g
Deutsche Markenbutter / Molkereibutter	Siehe Butterverordnung

Untersuchungen:

Die produktspezifischen Untersuchungen umfassen mikrobiologische, chemisch-physikalische sowie sensorische Prüfparameter. Die mikrobiologischen Parameter sind sogenannte Prozesshygienekriterien. Diese dienen z.B. der Erfassung der Sauberkeit und Hygiene im Produktionsbetrieb (entsprechende Grenzwerte siehe Seite 3). Die chemisch-physikalischen und sensorischen Sollvorgaben für Ihre Produkte können Sie gerne telefonisch oder schriftlich erfragen.

Der Prüfbefund enthält im Ergebnis der mikrobiologischen, chemisch-physikalischen und sensorischen Prüfung eine abschließende Bewertung und geht im Original an den Betrieb.

Die Untersuchungsbefunde können als betriebliche Eigenkontrollen verwendet und von der örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörde kontrolliert werden.

Mikrobiologische Grenzwerte ausgewählter Produkte (laut Richtlinie):

Produkt	Bewertung	Grenzwert in KbE/g oder ml
Konsummilch, pasteurisiert	Keimzahl 30 °C Keimzahl 21 °C Enterobacteriaceae	≤ 30.000 ≤ 50.000 ≤ 10
Milchmischgetränke/Molkenmischgetränke, pasteurisiert	Keimzahl 21 °C Enterobacteriaceae	≤ 50.000 ≤ 10
Sahneerzeugnisse, wärmebehandelt, außer Kaffeesahne	Keimzahl 21 °C Enterobacteriaceae	≤ 50.000 ≤ 10
Saure Sahne u.a., Sauermilcherzeugnisse/-Milchmischerzeugnisse	Enterobacteriaceae Hefen und Schimmelpilze	≤ 10 ≤ 100
Buttermilch/-Milchmischerzeugnisse, Kefirerzeugnisse/-Milchmischerzeugnisse	Enterobacteriaceae Hefen und Schimmelpilze	≤ 10 ≤ 100
Joghurtherzeugnisse/-Milchmischerzeugnisse	Enterobacteriaceae Hefen und Schimmelpilze	≤ 10 ≤ 100
Butter u.a. Milchfette	Enterobacteriaceae Hefen und Schimmelpilze	≤ 10 ≤ 100
Desserts, Puddings, Cremes	Enterobacteriaceae Keimzahl 21 °C	≤ 10 ≤ 100
Labkäse/-zubereitungen/-kompositionen aus wärmebehandelter Milch (Hartkäse, Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse, Weichkäse, Käse in Öl/Aufgussflüssigkeiten), Pasta filata-Käse	E.coli	≤ 100
Frischkäse/-zubereitungen aus wärmebehandelter Milch	E. coli Hefen und Schimmelpilze	≤ 100 ≤ 100
Molkeneiweißkäse	E. coli Hefen und Schimmelpilze	≤ 100 ≤ 100
Labkäse aus Rohmilch	E. coli Listeria monocytogenes	≤ 10.000 In 25 g nicht nachweisbar
Frischkäse/-zubereitungen aus Rohmilch	E. coli Hefen und Schimmelpilze Listeria monocytogenes	≤ 10.000 ≤ 500 In 25 g nicht nachweisbar
Fermentierte Milcherzeugnisse (außer Butter, Käse) aus Rohmilch	E. coli Hefen und Schimmelpilze	≤ 10 ≤ 500

Kontaktpersonen Monatliche Güteprüfung:

Abteilung Qualitätsprüfung: Frau Dimitrova-Möbus 03301/631-358,
dimitrova-moebus@mlua.de

Abteilung Qualitätsprüfung: Herr Driemel 03301/631-475,
driemel@mlua.de