

SZAKÉRTŐI VÉLEMÉNY

élelmiszer minőségének ellenőrzéséről

Munka azonosító jele:
(C1276/2016)

Termékek neve	Sült libamell
Megrendelő	Tranzit Food Baromfifeldolgozó és Élelmiszeripari Kft. 4362 Nyírgelse, Debreceni út 1.
A vizsgálat célja	- Májusi, júniusi, júliusi, augusztusi és szeptemberi vágásból származó liba sült mellének vas, szelén, cink és réztartalmának meghatározása.
Munkaszám	C1276/2016
Csatolt dokumentáció	Vizsgálati jegyzőkönyv (360703/1)

Beérkezés ideje: 2016.10.10

Munka befejezése: 2016.10.20

A WESSLING HUNGARY Kft. írásbeli engedélye nélkül a szakértői vélemény csak teljes terjedelmében sokszorosítható.

Felelősséget a kinyomtatott, aláírt, minden oldalon szignózott szakértői véleményért vállalunk.



A Transzit Food Baromfifeldolgozó és Élelmiszeripari Kft. megbízásából 5 termék (sült libamell 5 különböző vágásból származó mintája) analitikai vizsgálatát végezte a Wessling Hungary Kft. Élelmiszer-vizsgáló laboratóriuma.

A minták elkészítése a Transzit Food által történt. Laboratóriumunkba a már elkészített minták érkeztek.

A vizsgálati eredmények az alábbi mintákra vonatkoznak:

Sorszám	Minta megnevezése
1.	Sült libamell Májusi vágás
2.	Sült libamell Júniusi vágás
3.	Sült libamell Júliusi vágás
4.	Sült libamell Augusztusi vágás
5.	Sült libamell Szeptemberi vágás

A vizsgálat célja: annak megállapítása, hogy a fogyasztásra kész libamell milyen mennyiségben tartalmaz rezet, vasat, szelént és cinket, illetve ezen ásványi anyagok mennyisége hány százaléka a felnőttek számára megállapított napi beviteli referencia értéknek (NRV).

A vizsgálati eredményeket tartalmazó jegyzőkönyvet a szakértői véleményhez csatoljuk.

Megjegyzés: a szakértői véleményben tett megállapításaink a szakértői vélemény kiadásának időpontjában érvényes jogi szabályozási állapotnak megfelelőek. A specifikáció hiányából eredő eltérések miatt bekövetkező esetleges hatósági szankciókért a felelősséget nem tudjuk vállalni. A címkén feltüntetett adatok valóságtartalmáért a gyártó a felelős.

Az analitikai vizsgálati paramétereket az alábbiakban foglaltuk össze:

Minta megnevezése	Mintaegyed labor azonosító-ja	Réz (mg/kg)	Vas (mg/kg)	Szelén (mg/kg)	Cink (mg/kg)
Sült libamell Májusi vágás	0002739888	3,2	42	0,43	18,9
Sült libamell Júniusi vágás	0002739889	3,2	41	0,45	20,9
Sült libamell Júliusi vágás	0002739890	3,1	43	0,50	24,6
Sült libamell Augusztusi vágás	0002739891	4,1	47	0,44	17,7
Sült libamell Szeptemberi vágás	0002739892	3,8	47	0,51	19,2

A vizsgálat eredmények alapján tehető megállapítások:

A 1169/2011/EU rendelet XIII. mellékletének 2. pontja alapján akkor jelentős mennyiségű egy ásványi anyag jelenléte az élelmiszerben, ha az élelmiszer 100g-jára vonatkoztatott értéke legalább a XII. melléklet 1. pontjában feltüntetett beviteli referencia értékek (NRV) 15%-át eléri.

Az említett táblázatban feltüntetett referencia értékek a 4 ásványi anyagra vonatkozóan a következők:

- Réz 1 mg
- Vas 14 mg
- Szelén 55 µg
- Cink 10 mg

A 1924/2006/EK rendelet melléklete alapján akkor nevezhető egy élelmiszer ásványi anyag forrásnak, ha az adott ásványi anyagból jelentős mennyiséget tartalmaz, továbbá akkor nevezhető ásványi anyagban gazdagnak, ha az említett ásványi anyagból az ásványi anyag forrás mennyiségének legalább kétszeresét tartalmazza.

Az 5 hónap különböző vágásaiból mért adatok számtani középértéke (átlaga) alapján a következő eredmények születtek:

100g sült libamell átlagos ásványi anyagtartalma és annak beviteli értékhez mért aránya:

Ásványi anyag	Átlagos mennyisége 100g sült libamellben (mg/100g)	NRV% 100g sült libamellre vonatkozóan
Réz	0,348	34,8 %
Vas	4,40	31,4 %
Szelén	0,0466	8,47 %
Cink	2,026	20,26 %

A mért adatok számtani átlaga alapján a réz, vas és a cink esetében érte el azt a mennyiséget 100g sült libahúsban, amely alapján ásványi anyag forrásnak tekinthető, a réz illetve a vas esetében pedig meghaladta azt a mennyiséget, amely alapján rézben és vasban gazdagnak tekinthető a minta.

Budapest, 2016.10.20.



Vadasi Tamás
szakértői csoportvezető
élelmiszerbiztonsági szakértő

