

Bäckerei Maurer GmbH
Linsenhalle 11

71364 Winnenden

Stuttgart, den 19.02.2026 **se**

Prüfbericht

Probeneingang:	11.02.2026
Art der Probe:	Getreidefrei pur 20.01.2026 verpackt in Beutel Lagerung in TK-Lager
Analysen-Nummer:	L26-00682
Verpackung:	Kunststoffbeutel
Untersuchungsumfang:	Gluten Sensorik

Probendaten Lebensmittel

Ort der Probennahme:	Filiale 21
Probennahme durch:	Auftraggeber
Probenmenge insgesamt:	500 g
Eingangstemperatur °C:	gefroren
Beginn/Ende der Untersuchung:	13.02.2026 / 19.02.2026

Prüfergebnis

Sensorische Prüfung

Aussehen	dunkelbrauner, länglicher Brotlaib in Baguetteform, Teig braun mit verschiedenen Kernen und Leinsamen
Geruch	nussig, nach Saaten, ohne Fremdgeruch
Geschmack	nussig, sautig, leicht salzig, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	Krume und Teig weich, Kerne und Saaten bissfest
sinnfällige Abweichung	ohne

Bestimmung von Gluten

Gluten	nicht nachweisbar [BG: 3,0 mg/kg]
--------	-----------------------------------



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-23200-01-00

relana®

Prüfmethoden:

Sensorische Prüfung

Nach P850-4 Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz der Probe werden geprüft. Grobsinnlich wahrnehmbare Abweichungen werden festgehalten.

Gluten

*Dieser Analysengang wird in Unterauftragsvergabe an ein für diese Untersuchung akkreditiertes Partnerlabor durchgeführt .

Legende

BG = Bestimmungsgrenze | BrG = Berichtsgrenze | NG = Nachweisgrenze

(+/-) = erweiterte methodische Messunsicherheit [k2; p95%; ohne Probenahme]

Sofern nicht bereits angegeben können erweiterte Messunsicherheiten und analytische Grenzen auf Wunsch bereitgestellt werden .

Beurteilung

Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 der Kommission vom 30. Juli 2014 über die Anforderungen an die Bereitstellung von Informationen für Verbraucher über das Nichtvorhandensein oder das reduzierte Vorhandensein von Gluten in Lebensmitteln.

Bei der vorliegenden Probe handelt es sich um ein sensorisch einwandfreies Erzeugnis.

Der Hinweis „glutenfrei“ darf nur verwendet werden, wenn ein Lebensmittel beim Verkauf an den Endverbraucher einen Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg aufweist.

Gehalte an Gluten konnten in der vorliegenden Probe nicht nachgewiesen werden.

Janina Sedlak

staatlich gepr. Dipl.-Lebensmittelchemikerin

**Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und
ist daher ohne Unterschrift gültig.**