

Bäckerei Maurer GmbH
Linsenhalde 11

71364 Winnenden

Stuttgart, den 19.02.2026 **se**

Prüfbericht

Probeneingang:	11.02.2026
Art der Probe:	Getreidefrei Sesam und Chia
	03.02.2026
Analysen-Nummer:	L26-00702
Verpackung:	Kunststoffbeutel
Untersuchungsumfang:	Gluten Sensorik

Probendaten Lebensmittel

Ort der Probennahme:	Filiale 21 Produktion
Probennahme durch:	Auftraggeber
Probenmenge insgesamt:	500 g
Eingangstemperatur °C:	gefroren
Beginn/Ende der Untersuchung:	13.02.2026 / 19.02.2026
Besondere Bemerkungen:	verpackt im Beutel Lagerung in TK-Lager

Prüfergebnis

Sensorische Prüfung

Aussehen	Länglicher Brotlaib in Baguetteform bestreut mit Sesam- und Chiasamen
Farbe	Teig dunkelbraun, Chiasamen schwarz-glänzend, Sesamsamen gelblich-hellbraun
Geruch	nussig, nach Saaten ohne Fremdgeruch
Geschmack	nach Sesam, nach Chia, nach Leinsamen, leicht salzig, ohne Fremdgeschmack
Konsistenz	weich, saftig, bissfest

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.**