

Untersuchungsanstalt des Landes Burgenland

Biologische Station Neusiedler See
Abt. 4 - Agrarwesen, Natur- und Klimaschutz
Amt der Burgenländischen Landesregierung
Seevorgelände 1, A-7142 Illmitz



2. Untersuchungsergebnisse

Bezeichnung	Gasthof Koller, ZH Keller vor Enthärtungsanlage
Probenahmeart	Hahnenentnahme

SENSORISCHE UNTERSUCHUNGEN

Parameter	Einheit	Ergebnis	IW	PW	Methode
Färbung ^{VO}		farblos	farblos	-	ÖNORM M 6620:2012-12-15
Trübung ^{VO}		keine	klar	-	ÖNORM M 6620:2012-12-15
Geruch ^{VO}		ohne Besonderheiten	geruchlos	-	ÖNORM M 6620:2012-12-15
Geschmack ^{VO}		nicht bestimmt	ohne	-	ÖNORM M 6620:2012-12-15

PHYSIKALISCHE PARAMETER

Parameter	Einheit	Ergebnis	IW	PW	Methode
Wassertemperatur ^{VO}	°C	14,1	≤ 25	-	DIN 38404-4:1976-12

MIKROBIOLOGISCHE UNTERSUCHUNG

Parameter	Einheit	Ergebnis	IW	PW	Methode
Koloniebildende Einheiten bei 22°C	in 1 ml	15	≤ 100	-	EN ISO 6222:1999-07
Koloniebildende Einheiten bei 37°C	in 1 ml	1	≤ 20	-	EN ISO 6222:1999-07
Coliforme Bakterien	in 100 ml	0	0	-	ISO 9308-1:2017-09
Escherichia coli (E.coli)	in 100 ml	0	-	0	ISO 9308-1:2017-09
Intestinale Enterokokken	in 100 ml	0	-	0	EN ISO 7899-2:2000-11

3. Legende

IW	Indikatorparameter lt. TWV (BGBl. II Nr. 304/2001) bzw. Österreichischem Lebensmittelbuch, Kapitel B1
PW	Parameter lt. TWV (BGBl. II Nr. 304/2001) bzw. Österreichischem Lebensmittelbuch, Kapitel B1
VO	Durchführung der Untersuchung vor Ort: Färbung, Trübung, Geruch, Geschmack, Wassertemperatur