



Seite 1 zum Schreiben vom 17.02.2009

Datum: 17.02.2009  
an: Herrn Beck  
Firma / Abteilung: Sachverständiger für Datenverarbeitung  
Fax - Nummer: 0911/4778889

von: Frau Häfner  
Abteilung: Geschäftsgruppenleitung Lebensmittel  
Hausnummer: 951 Marktkauf Sulzbacher Str.  
Fax - Nummer: (0911) / 5305125  
☎ - Nummer: (0911) / 53050  
Seitenzahl inkl. Deckblatt: 2

---

**Sehr geehrter Herr Beck,**

Als Anlage erhalten Sie bezüglich Ihrer Anfrage zur Verfärbung von Tatar wie folgt eine Stellungnahme eines renommierten Lebensmittel- und Hygiene Laboratoriums.

Wir überprüfen durch ständige Eigenkontrollen den Hygienestandard und dokumentieren diese Kontrollen auch. Wir hoffen, Ihnen mit dieser Auskunft weitergeholfen zu haben. Für weitere Nachfragen hierzu stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

i.V. Häfner

i.A. Garreis

**EL HA EL**  
Dr. Olm

Lebensmittel- und HygieneLaboratorium

## Fax

**An: MARKTKAUF**  
Handelsgesellschaft & Co. OHG  
Regionalverkaufsleitung Süd  
z.Hd. Herrn Niedermeier  
Sulzbacher Str. 79  
90489 Nürnberg

**Von: EL-HA-EL Dr. Olm**  
Gubener Vorstadt 30  
03185 Peitz  
Tel: 035601- 23165  
Fax: 035601- 31454

**Anzahl der Seiten inkl.Deckblatt: 1**

**Datum: 05.02.09**

### **Graufärbung von Hackfleisch**

Sehr geehrter Herr Niedermeier,

bezüglich Ihrer Anfrage zur Hackfleischverfärbung nehmen wir wie folgt Stellung:

„ Die Farbe von Fleisch und Fleischerzeugnissen ist lichtempfindlich. Unansehnliche graue bis grünliche Verfärbungen beruhen auf oxidativen Veränderungen der Fleischpigmente (Fleischfarbstoffe) unter Beteiligung verschiedener Faktoren (Sauerstoff, Licht, Peroxide, Bakterien, Fleischenzyme) und Einflüsse (Temperatur, pH-Wert, Redoxpotential, Wasseraktivität).“

Eine Grauverfärbung von Hackfleischprodukten unmittelbar nach der Herstellung, bei der keine weiteren Verderbniserscheinungen (Schmierigkeit, unangenehmer Geruch u.a.) festgestellt werden, ist überwiegend ein rein chemischer Prozeß und kein Qualitätsmangel. Nach dem Auspacken und unter Einwirkung von Licht nimmt das Hackfleisch meist wieder seine natürliche rote Farbe an.

Mit freundlichen Grüßen

Dr. S.Olm