

Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

PRÜFZEUGNIS

KÖPA-Fleischwaren GmbH
Passau

hat bei der neutralen Qualitätsprüfung für

Pfefferbeißer

die Höchstpunktzahl erreicht

Bei der Sensorikprüfung wurden der äußere Zustand, Aussehen, Farbe, Farbhaltung, Zusammensetzung, Konsistenz sowie Geruch und Geschmack bewertet.

In allen Kategorien erreichte die Probe die Höchstpunktzahl 5.

Das „f“-Qualitätsprüfzeichen darf für zwei Jahre geführt werden.



Georg Schlagbauer
Landesinnungsmeister



Rainer Hechinger
Hauptgeschäftsführer

Augsburg, den 22. Februar 2015

Die f-Qualitätsprüfung wurde von der Maßnahmen- & Servicegesellschaft mbH des Fleischerverbandes Bayern durchgeführt.

