

BODY IP GmbH

Witzelstr. 19  
40225 DüsseldorfAnsprechpartner:  
Niklas Imer  
Tel. +49 5151 9849-33  
n.imer@gba-group.de**Prüfbericht** **24318627 - 041**

Probenbezeichnung : Perfect Flaves Kokospraline

Kennzeichnung : BODY IP; Inhalt: 150g; MHD: 09/2026; Lot: 71054

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 150 g

Probentransport : Post

Eingang : 19.12.2024

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 19.12.2024 / 02.01.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

1 von 3

Prüfbericht : 24318627 - 041  
 Probenbezeichnung : Perfect Flaves Kokospraline

## Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	4,0 · 10 <sup>1</sup> °°	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

Hamburg, 02.01.2025

i. A. M. Wege

(Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker / Kundenbetreuung)

*Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub>
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 <sub>0</sub>
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.  
 Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg

°° Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als geschätzte Anzahl anzugeben.  
 Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.

Prüfbericht : 24318627 - 041  
Probenbezeichnung : Perfect Flaves Kokospraline