

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

Quality First GmbH
Herr Müller
Äußere Wiener Straße 11
93055 Regensburg

ISO 14001
ISO 45001
zertifiziert



Unser Zeichen:Gös
Datum: 15.03.2021

Prüfbericht **21302684 - 002**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour Puddingcreme
Kennzeichnung : Charge/Lot: 29816
Auftraggeber-Nr. : keine
Verpackung : Fertigpackung
Probenmenge : 1 x 250 g
Probentransport : Post
Eingang : 09.03.2021
Eingangstemperatur : Raumtemperatur
Probenahme : durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende : 09.03.2021 / 15.03.2021

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. 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 2

Prüfbericht : 21302684 002
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour Puddingcreme

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	2,0 · 10 ¹	KBE/ g
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g

Beurteilung:
 Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Hamburg, 15.03.2021

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

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	§ 64 LFGB L 00.00-88: 2015-06 ^a ₀
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 ^a ₀
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 ^a ₀
E. coli	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12 ^a ₀
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 ^a ₀
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 ^a ₀
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2019-06 ^a ₀

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert. Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg