

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Brekelbaumstr. 1 · 31789 Hameln

Quality First GmbH

Altrottstr. 31
69190 Walldorf



Unser Zeichen: MRO
Datum: 18.06.2021

Prüfbericht **21306476 - 019**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour Puddingcreme

Kennzeichnung : Charge/Lot: 30976

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 250 g

Probentransport : Post

Eingang : 09.06.2021

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.06.2021 / 18.06.2021

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 : 21306476 019
 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.

Hamel, 18.06.2021

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: 2020-12 ^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