

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

FFA GmbH

Staakener Straße 28-29  
13581 Berlin



Unser Zeichen: MMe  
Datum: 18.10.2022

## **Prüfbericht** **22049568 - 001**

Probenbezeichnung : Tasty Jam Erdbeere

Kennzeichnung : Charge: L.241.113993  
MHD: 29.11.2024

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Schraubdeckelglas

Probenmenge : 1 x 260 g

Probentransport : per Kurier

Eingang : 11.10.2022

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 11.10.2022 / 18.10.2022

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 : 22049568 - 001  
Probenbezeichnung : Tasty Jam Erdbeere

## Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	1,7 · 10 <sup>2</sup>	KBE/ g
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Coliforme Keime	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Blei	<0,020	mg/kg
Cadmium	<0,010	mg/kg
Quecksilber	<0,010	mg/kg
Arsen	<0,040	mg/kg

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

Hamburg, 18.10.2022

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

Prüfbericht : 22049568 - 001  
Probenbezeichnung : Tasty Jam Erdbeere

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-1: 2013-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
E. coli	DIN EN ISO 16649-2: 2020-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Bacillus cereus, präsumtiv	DIN EN ISO 7932, mod. BACARA® 2 Agar: 2020-11 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2019-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2021-07 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.  
Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA Pinneberg