

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 - 002**

Probenbezeichnung : Tasty Jam Waldbeere

Kennzeichnung : Charge: L.241.113998
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 - 002
Probenbezeichnung : Tasty Jam Waldbeere

Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | <10 | 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 - 002
Probenbezeichnung : Tasty Jam Waldbeere

Methoden

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

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.
Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg