

FFA GmbH

Brunsbütteler Damm 138
13581 Berlin



Unser Zeichen: MMe
Datum: 22.09.2023

Prüfbericht **23043183 - 004**

Probenbezeichnung : MPS Bar Double Chocolate

Kennzeichnung : Charge: 187981, MHD: 02.08.2024

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 50g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 14.09.2023

Eingangstemperatur : Nicht zutreffend

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 14.09.2023 / 22.09.2023

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 : 23043183 - 004
 Probenbezeichnung : MPS Bar Double Chocolate

Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | 2,0 · 10 ¹ | KBE/ g |
| Hefen / Pilze | | |
| 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> | <i>Deklaration</i> |
|---|-----------------|----------------|--------------------|
| Blei | <0,020 | mg/kg | |
| Cadmium | 0,015 | mg/kg | |
| Quecksilber | <0,010 | mg/kg | |
| Arsen | <0,040 | mg/kg | |
| Eiweiß, F: 6,25 | 27,1 | g/100 g | 32 |

Beurteilung:

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

Die Probe entspricht hinsichtlich des analysierten Eiweißgehaltes der Angabe auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Hamburg, 22.09.2023

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

Prüfbericht : 23043183 - 004
 Probenbezeichnung : MPS Bar Double Chocolate

Methoden

| <i>Parameter</i> | <i>Methode</i> |
|-------------------------------|--|
| Gesamtkeimzahl | DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀ |
| Hefen / Pilze | ISO 21527-1/-2, mod. Symphony Agar: 2008-07 ^a ₀ |
| Enterobacteriaceae | DIN EN ISO 21528-2, mod. REBECCA Agar: 2019-05 ^a ₀ |
| Coliforme Keime | ISO 4832: 2006-02 ^a ₀ |
| E. coli | DIN ISO 16649-2, mod. REBECCA Agar: 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: 2022-06 ^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 |
| Eiweiß, F: 6,25 | § 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀ |

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