

FFA GmbH

Brunsbütteler Damm 138
13581 Berlin



Unser Zeichen:HKr
Datum: 30.10.2023

Prüfbericht **23049284 - 002**

Probenbezeichnung : Tasty Jam Pflaume
Kennzeichnung : Charge: L251119572
Auftraggeber-Nr. : keine
Verpackung : Fertigpackung/Schraubdeckelglas
Probenmenge : 2 x 260 g
Probentransport : Lieferdienst
Eingang : 20.10.2023
Eingangstemperatur : Raumtemperatur
Probenahme : durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende : 20.10.2023 / 30.10.2023

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 : 23049284 - 002
Probenbezeichnung : Tasty Jam Pflaume

Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | 6,0 · 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> |
|---|-----------------|----------------|
| 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.

Schwermetalle waren im Rahmen der Empfindlichkeit der Methode nicht nachweisbar.

Hamburg, 30.10.2023

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

Prüfbericht : 23049284 - 002
 Probenbezeichnung : Tasty Jam Pflaume

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 |

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