

FFA GmbH

Brunsbütteler Damm 138
13581 Berlin



Unser Zeichen: MMe
Datum: 23.11.2023

Prüfbericht **23053016 - 009**

Probenbezeichnung : Tasty Whey Milkschokolade
Kennzeichnung : Charge: 60135
Auftraggeber-Nr. : keine
Verpackung : Fertigpackung/Kunststoffgefäß
Probenmenge : 1 x 750 g
Probentransport : Lieferdienst
Eingang : 14.11.2023
Eingangstemperatur : Nicht zutreffend
Probenahme : durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende : 14.11.2023 / 23.11.2023

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 : 23053016 - 009
 Probenbezeichnung : Tasty Whey Milchsokolade

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	3,0 · 10 ³	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	8,0 · 10 ¹	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	0,016	mg/kg	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	
Arsen	<0,040	mg/kg	
Eiweiß, F: 6,25	65,6	g/100 g	67

Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig.

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, 23.11.2023

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

Prüfbericht : 23053016 - 009
 Probenbezeichnung : Tasty Whey Milchsokolade

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