

FFA GmbH

Brunsbütteler Damm 138
13581 Berlin



Unser Zeichen: MMe
Datum: 13.02.2024

Prüfbericht **24005760 - 002**

Probenbezeichnung : Tasty Lemon Cheesecake
Kennzeichnung : Charge: L101047
Auftraggeber-Nr. : keine
Verpackung : Fertigpackung
Probenmenge : 1 x 250 g
Probentransport : Lieferdienst
Eingang : 05.02.2024
Eingangstemperatur : Raumtemperatur
Probenahme : durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende : 05.02.2024 / 13.02.2024

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 : 24005760 - 002
 Probenbezeichnung : Tasty Lemon Cheesecake

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	<10	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>Höchstgehalt</i>
Blei	<0,020	mg/kg	3
Cadmium	<0,010	mg/kg	1
Quecksilber	<0,010	mg/kg	0,1
Arsen	<0,040	mg/kg	

Höchstgehalte für Nahrungsergänzungsmittel nach VO (EU) 2023/915

Beurteilung:

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

Die Probe entspricht hinsichtlich der ermittelten Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber den in der Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten für Nahrungsergänzungsmittel (Kat. 3.1.28; 3.2.21; 3.3.2).

Hamburg, 13.02.2024

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

Prüfbericht : 24005760 - 002
 Probenbezeichnung : Tasty Lemon Cheesecake

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