

FFA GmbH

Brunsbütteler Damm 138  
13581 Berlin



Unser Zeichen: MMe  
Datum: 13.02.2024

## **Prüfbericht**                      **24005760 - 003**

---

Probenbezeichnung : Tasty Kokos Weiße Schokolade

Kennzeichnung : Charge: L101041

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 - 003  
 Probenbezeichnung : Tasty Kokos Weiße Schokolade

## 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 - 003  
 Probenbezeichnung : Tasty Kokos Weiße Schokolade

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Hefen / Pilze	ISO 21527-1/-2, mod. Symphony Agar: 2008-07 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2, mod. REBECCA Agar: 2019-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
E. coli	DIN ISO 16649-2, mod. REBECCA Agar: 2020-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Bacillus cereus, präsumtiv	DIN EN ISO 7932, mod. BACARA® 2 Agar: 2020-11 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2021-07 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.  
 Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA Pinneberg