

FFA GmbH
Herr Tran Dai
Brunsbütteler Damm 138
13581 Berlin



Unser Zeichen:KaA
Datum: 02.01.2025

Prüfbericht **24061142 - 006**

Probenbezeichnung : MPS Bar Raspberry Cheesecake
Kennzeichnung : Charge: 195359
Auftraggeber-Nr. : keine
Verpackung : Fertigpackung
Probenmenge : 3 x 70 g
Probentransport : Lieferdienst
Eingang : 18.12.2024
Eingangstemperatur : Raumtemperatur
Probenahme : durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende : 18.12.2024 / 02.01.2025

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 : 24061142 - 006
 Probenbezeichnung : MPS Bar Raspberry Cheesecake

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	
Gesamtkeimzahl	1,0 · 10 ²	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	
<hr/>			
<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Blei	<0,020	mg/kg	
Cadmium	<0,010	mg/kg	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	
Arsen	<0,040	mg/kg	
Eiweiß, F: 6,25	30,9	g/100 g	32

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

Schwermetalle waren im Rahmen der Empfindlichkeit der Methode nicht nachweisbar.

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, 02.01.2025

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

Prüfbericht : 24061142 - 006
 Probenbezeichnung : MPS Bar Raspberry Cheesecake

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 ₀
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 ^a ₀
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 ₀
Bacillus cereus, präsumtiv	Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 ₀
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 ^a ₀
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^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