

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

Quality First GmbH  
Herr Weigl  
Äußere Wiener Straße 11  
93055 Regensburg

ISO 14001  
ISO 45001  
zertifiziert



Ansprechpartner:  
AUS  
DATENSCHUTZGRÜNDEN  
EDITIERT!

## **Prüfbericht**                      **19309314 - 007**

Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Geschmacksneutral

Kennzeichnung : Chargen-Nummer: 19660

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1x 1500 g

Probentransport : Post

Eingang : 21.10.2019

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 21.10.2019 / 29.10.2019

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

1 von 3

Prüfbericht : 19309314 007  
 Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Geschmacksneutral

## Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	9,6 · 10 <sup>2</sup>	KBE/ g
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Höchstgehalt</i>
Blei	0,021	mg/kg	3
Cadmium	<0,010	mg/kg	

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

Die Probe entspricht hinsichtlich der untersuchten Parameter den Anforderungen der Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung (EG 1881/2006).

Hamburg, 29.10.2019

AUS DATENSCHUTZGRÜNDEN EDITIERT!

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	§ 64 LFGB L 00.00-88: 2015-06 <sup>a2</sup>
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a2</sup>
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a2</sup>
E. coli	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12 <sup>a2</sup>
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 <sup>a2</sup>
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 <sup>a2</sup>
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2003-12 <sup>a2</sup>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a1</sup>
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a1</sup>

Prüfbericht : 19309314 007  
Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Geschmacksneutral

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert. Untersuchungslabor: <sup>2</sup>GBA Hamburg <sup>1</sup>GBA Pinneberg