

Quality First GmbH

Äußere Wiener Straße 11
93055 Regensburg

ISO 14001
ISO 45001
zertifiziert



Ansprechpartner:
AUS
DATENSCHUTZGRÜNDEN
EDITIERT!

Prüfbericht **19311524 - 001**

Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Spaghetti Eis

Kennzeichnung : Charge/Lot: 20604

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 600 g

Probentransport : Post

Eingang : 20.12.2019

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 20.12.2019 / 03.01.2020

Prüfbericht : 19311524 001
Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Spaghetti Eis

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	3,6 · 10 ²	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	0,020	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 1831/2003).

Hameln, 03.01.2020

AUS DATENSCHUTZGRÜNDEN EDITIERT!

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	§ 64 LFGB L 00.00-88: 2015-06 ^a ₀
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 ^a ₀
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 ^a ₀
E. coli	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12 ^a ₀
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 ^a ₀
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 ^a ₀
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2003-12 ^a ₀
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅

Prüfbericht : 19311524 001
Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Spaghetti Eis

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert. Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg