

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Brekelbaumstr. 1 · 31789 Hameln

Quality First GmbH

Äußere Wiener Straße 11  
93055 Regensburg

ISO 14001  
ISO 45001  
zertifiziert



Ansprechpartner:  
AUS  
DATENSCHUTZGRÜNDEN  
EDITIERT!

## Prüfbericht 20302402 - 009

Probenbezeichnung : Total Protein Zimt-Zucker-Cookies

Kennzeichnung : Charge/Lot: 21962

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 1500 g

Probentransport : Post

Eingang : 09.03.2020

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.03.2020 / 16.03.2020

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 : 20302402 009  
Probenbezeichnung : Total Protein Zimt-Zucker-Cookies

## Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i>       | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl                   | 2,7 · 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> |
|-----------------------------------------|-----------------|----------------|
| Blei                                    | <0,020          | mg/kg          |
| 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-Höchstgehaltverordnung (EG 1881/2006).

Hameln, 16.03.2020

AUS DATENSCHUTZGRÜNDEN EDITIERT!

## Methoden

| <i>Parameter</i>              | <i>Methode</i>                                          |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Gesamtkeimzahl                | § 64 LFGB L 00.00-88: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub> |
| Hefen                         | § 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub> |
| Schimmelpilze                 | § 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub> |
| E. coli                       | DIN EN ISO 16649-2: 2009-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>   |
| Enterobacteriaceae            | DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 <sup>a</sup> <sub>0</sub>   |
| Salmonellen                   | § 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 <sup>a</sup> <sub>0</sub> |
| Staphylokokken, koag.-positiv | DIN EN ISO 6888-1: 2019-06 <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> |

Prüfbericht : 20302402 009  
Probenbezeichnung : Total Protein Zimt-Zucker-Cookies

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