

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

Quality First GmbH

Äußere Wiener Straße 11
93055 Regensburg

ISO 14001
ISO 45001
zertifiziert



Unser Zeichen: KM
Datum: 17.11.2020

Prüfbericht **20312291 - 025**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour Puddingcreme

Kennzeichnung : Charge/Lot: 24914

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 250 g

Probentransport : Post

Eingang : 10.11.2020

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 10.11.2020 / 17.11.2020

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. 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 2

Prüfbericht : 20312291 025
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour Puddingcreme

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	2,0 · 10 ¹	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

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

Hamel, 17.11.2020

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

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: 2019-06 ^a ₀

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert. Untersuchungslabor: oGBA Hamburg