

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

Quality First GmbH

Herr Müller

Äußere Wiener Straße 11

93055 Regensburg

ISO 14001  
ISO 45001  
zertifiziert



Ansprechpartner:  
Dr. Katri Mehrländer  
Tel. +49 5151 9849-34  
k.mehrlaender@gba-group.de

## **Prüfbericht**                      **20312524 - 001**

Probenbezeichnung : Total Protein Geschmacksneutral

Kennzeichnung : Charge/Lot: 25891

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 1500 g

Probentransport : Post

Eingang : 16.11.2020

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 16.11.2020 / 23.11.2020

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 3

Prüfbericht : 20312524 001  
 Probenbezeichnung : Total Protein Geschmacksneutral

## Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	<10	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	0,022	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).

Hamel, 23.11.2020



i. A. Dr. K. Mehrländer

(Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin / Kundenbetreuung)

## 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 : 20312524 001  
Probenbezeichnung : Total Protein Geschmacksneutral

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