

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 20312288 - 001

Probenbezeichnung : Total Protein Apple Pie

Kennzeichnung : Charge/Lot: 26703

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 1500 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 3

Prüfbericht : 20312288 001  
Probenbezeichnung : Total Protein Apple Pie

## Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i>       | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl                   | 4,8 · 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                                    | 0,027           | mg/kg          | 3                   |
| Cadmium                                 | <0,010          | mg/kg          |                     |

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

Die Probe entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 1881/2006.

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 <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 : 20312288 001  
Probenbezeichnung : Total Protein Apple Pie

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