

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

Quality First GmbH

Äußere Wiener Straße 11  
93055 RegensburgAnsprechpartner:  
Dr. Katri Mehrländer  
Tel. : +49(0)5151 / 98 49-34  
k.mehrlaender@gba-group.de**Prüfbericht**                      **19306165 - 011**

Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Vanille-Eiscreme

Kennzeichnung : Chargen-Nummer: 18358

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 725 g

Probentransport : Post

Eingang : 18.07.2019

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 18.07.2019 / 25.07.2019

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

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbh  
Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln  
Telefon +49 (0)5151 9849-0  
Fax +49 (0)5151 9849-99  
E-Mail hameln@gba-group.de  
www.gba-group.comHypoVereinsbank  
IBAN DE45 2003 0000 0050 4043 92  
SWIFT BIC HYVEDEMM300  
Commerzbank Hamburg  
IBAN DE67 2004 0000 0449 6444 00  
SWIFT-BIC COBADEHXXXSitz der Gesellschaft:  
Hamburg  
Handelsregister:  
Hamburg HRB 42774  
USt-Id.Nr. DE 118 554 138  
St.-Nr. 47/723/00196Geschäftsführer:  
Steffen Walter, Mark Piekereit  
Ralf Murzen, Kai Plinke  
Dr. Roland Bernerth  
Dr. Elisabeth Lackner  
Torben Giese

Prüfbericht : 19306165 011  
 Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Vanille-Eiscreme  
 Kennzeichnung : Chargen-Nummer: 18358

### Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	4,2 · 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).

Hamel, 25.07.2019



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>a2</sup>
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a2</sup>
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a2</sup>
E. coli	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12 <sup>a2</sup>
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 <sup>a2</sup>
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 <sup>a2</sup>
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2003-12 <sup>a2</sup>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a1</sup>
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a1</sup>

---

Prüfbericht : 19306165 011  
Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Vanille-Eiscreme  
Kennzeichnung :Chargen-Nummer: 18358

Mit \* markierte Verfahren sind akkreditiert. Untersuchungslabor: <sup>2</sup>GBA Hamburg <sup>1</sup>GBA Pinneberg