

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

FFA GmbH

Staakener Straße 28-29
13581 Berlin



Ansprechpartner:
Laura Wogan
Tel. +49 40 797172-442
l.wogan@gba-group.de

Prüfbericht **21055261 - 002**

Probenbezeichnung : ISO Whey Himbeer Joghurt

Kennzeichnung : Charge: C0137103

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Dose

Probenmenge : 750 g

Probentransport : per Kurier

Eingang : 27.09.2021

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 27.09.2021 / 05.10.2021

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 : 21055261 002
 Probenbezeichnung : ISO Whey Himbeer Joghurt

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	3,7 · 10 ²	KBE/ g
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

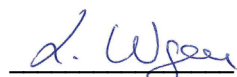
<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Blei	<0,020	mg/kg	
Cadmium	<0,010	mg/kg	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	
Arsen	<0,040	mg/kg	
Eiweiß, F: 6,25	81,3	g/100 g	82

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

Schwermetalle waren im Rahmen der Empfindlichkeit der Methode nicht nachweisbar.

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse der untersuchten Nährwert-Parameter den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Hamburg, 05.10.2021



i. A. L. Wogan

(Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin / Kundenbetreuung)

Prüfbericht : 21055261 002
Probenbezeichnung : ISO Whey Himbeer Joghurt

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-1: 2013-12 ^a ₀
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 ^a ₀
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 ^a ₀
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 ^a ₀
E. coli	DIN EN ISO 16649-2: 2020-12 ^a ₀
Bacillus cereus, präsumtiv	DIN EN ISO 7932: 2005-03 ^a ₀
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2019-06 ^a ₀
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 ^a ₀
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.
Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg