

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

EoK GmbH
Herr Grimme
Leitzstraße 4c
70469 Stuttgart

ISO 14001
ISO 45001
zertifiziert



Ansprechpartner:
Laura Wogan
Tel. +49 40 797172-42
l.wogan@gba-group.de

Prüfbericht **21003628 - 003**

Probenbezeichnung : Pure Flavor Lime-Cheesecake

Kennzeichnung : Charge: 01/21, Geschmackspulver, Flavor-Pulver

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Kunststoffverpackung

Probenmenge : 313 g

Probentransport : per Kurier

Eingang : 25.01.2021

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 25.01.2021 / 01.02.2021

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 2

Prüfbericht : 21003628 003
 Probenbezeichnung : Pure Flavor Lime-Cheesecake

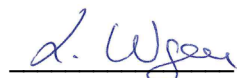
Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	<10	KBE/ g
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

Beurteilung:

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

Hamburg, 01.02.2021



i. A. L. Wogan

(Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin / Kundenbetreuung)

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: 2009-12 ^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

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