

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI  
Datum : 21.10.2025

## **Prüfbericht**                      **25316432 - 001**

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing\_Teriyaki\_285ml

Kennzeichnung : keine

Auftraggeber-Nr. : P2025057024

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 302 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 15.10.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 15.10.2025 / 21.10.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter [www.gba-group.com/agb](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2

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](mailto:hameln@gba-group.de)  
[www.gba-group.com](http://www.gba-group.com)

Sitz der Gesellschaft:  
Hamburg  
Handelsregister:  
Hamburg HRB 42774  
USt-Id.Nr. DE 118 554 138  
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:  
Ralf Murzen,  
Ole Borchert,  
Alexander Kleinke,  
Dr. Dominik Obeloer



seit 1989

Prüfbericht : 25316432 - 001

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing\_Teriyaki\_285ml

## Untersuchungsergebnisse

| Mikrobiologische Analytik     | Messwert | Einheit |
|-------------------------------|----------|---------|
| Gesamtkeimzahl                | <10      | KBE/ g  |
| Hefen / Pilze                 |          |         |
| Hefen                         | <10      | KBE/ g  |
| Schimmelpilze                 | <10      | KBE/ g  |
| E. coli                       | <10      | KBE/ g  |
| Enterobacteriaceae            | <10      | KBE/ g  |
| Staphylokokken, koag.-positiv | <10      | KBE/ g  |

### Beurteilung:

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

Hameln, 21.10.2025

*Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*

## Methoden

| Parameter                     | Methode                                                                                                                                                  | ER |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gesamtkeimzahl                | DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     | m  |
| Hefen / Pilze                 | BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar<br>BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub> | m  |
| E. coli                       | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 <sub>0</sub>               | m  |
| Enterobacteriaceae            | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>               | m  |
| Staphylokokken, koag.-positiv | DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     | m  |

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.

Untersuchungslabor: oGBA Hamburg

### Entscheidungsregeln:

m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

Prüfbericht : 25316432 - 001

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing\_Teriyaki\_285ml