

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen : INi  
Datum : 30.07.2025**Prüfbericht 25311506 - 018**

Probenbezeichnung : More Saucen & Back Protein\_Sahne\_300g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025039281  
Artikelnummer: XMO12493  
Charge: IB97MCKNT8 / L2825058  
MHD: 31.01.2027

Auftraggeber-Nr. : IB97MCKNT8 / L2825058

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 300 g

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 24.07.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 24.07.2025 / 30.07.2025

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



Prüfbericht : 25311506 - 018  
 Probenbezeichnung : More Saucen & Back Protein\_Sahne\_300g

## 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, 30.07.2025

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 : 25311506 - 018  
Probenbezeichnung : More Saucen & Back Protein\_Sahne\_300g