

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

Quality First GmbH

Äußere Wiener Straße 11  
93055 Regensburg

ISO 14001  
ISO 45001  
zertifiziert



Ansprechpartner:  
AUS  
DATENSCHUTZGRÜNDEN  
EDITIERT!

## **Prüfbericht**                      **20300565 - 001**

Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Geschmacksneutral

Kennzeichnung : Charge/Lot: 21394

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 600 g

Probentransport : Post

Eingang : 21.01.2020

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 21.01.2020 / 28.01.2020

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

Prüfbericht : 20300565 001  
 Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Geschmacksneutral

## Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	4,7 · 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>	<i>Höchstgehalt</i>
Blei	0,080	mg/kg	3
Cadmium	0,018	mg/kg	1

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

Die Probe entspricht hinsichtlich der untersuchten Parameter den Anforderungen der Kontaminanten-Höchstgehalteverordnung (EG 1881/2006).

Hamel, 28.01.2020

AUS DATENSCHUTZGRÜNDEN EDITIERT!

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	§ 64 LFGB L 00.00-88: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
E. coli	DIN EN ISO 16649-2: 2009-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2019-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>

Prüfbericht : 20300565 001  
Probenbezeichnung : MORE NUTRITION Total Protein Geschmacksneutral

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert. Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA Pinneberg