

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI  
Datum : 24.07.2025**Prüfbericht** **25311037 - 017**

Probenbezeichnung : Protein Iced Coffee\_Dark Cookie Crumble\_500g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025037481  
Artikelnummer: XMO10739  
Charge: ITHSHAUYQU/L2925021  
MHD: 31.01.2027

Auftraggeber-Nr. : ITHSHAUYQU/L2925021

Verpackung : Fertigpackung/Dose

Probenmenge : 1 x 500 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 16.07.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 16.07.2025 / 24.07.2025

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.

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. 47/723/00196Geschäftsführer:  
Ralf Murzen,  
Ole Borchert,  
Alexander Kleinke,  
Dr. Dominik Obeloer1 / 3  
Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2

seit 1989

Prüfbericht : 25311037 - 017  
 Probenbezeichnung : Protein Iced Coffee\_Dark Cookie Crumble\_500g

## Untersuchungsergebnisse

| Mikrobiologische Analytik     | Messwert                 | Einheit |
|-------------------------------|--------------------------|---------|
| Gesamtkeimzahl                | 8,0 · 10 <sup>1</sup> °° | 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, 24.07.2025

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: °GBA Hamburg

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

°° Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als geschätzte Anzahl anzugeben.

Prüfbericht : 25311037 - 017

Probenbezeichnung : Protein Iced Coffee\_Dark Cookie Crumble\_500g

Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.