

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : INi
Datum : 05.06.2025**Prüfbericht 25308430 - 004**

Probenbezeichnung : More Protein_Hazelnut Nougat Praliné_360g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025028227
Artikelnummer: XMO12557
Charge: IDXNNK72VB / L2125027
MHD: 30.11.2026

Auftraggeber-Nr. : IDXNNK72VB / L2125027

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 360 g

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 30.05.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 30.05.2025 / 05.06.2025

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 einzusehen.

1 von 3

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



Prüfbericht : 25308430 - 004
 Probenbezeichnung : More Protein_Hazelnut Nougat Praliné_360g

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	$2,0 \cdot 10^2$	KBE/ g	$1,0 \cdot 10^4$	
Hefen / Pilze				
Hefen	<10	KBE/ g		
Schimmelpilze	<10	KBE/ g	$1,0 \cdot 10^2$	
E. coli	<10	KBE/ g	10	$1,0 \cdot 10^2$
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^3$
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g	10	$1,0 \cdot 10^2$

Richt- und Warnwerte für Instantprodukte gemäß der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

Beurteilung:

Die vorliegende Probe entspricht hinsichtlich der untersuchten mikrobiologischen Parameter, für die Richt- und Warnwerte definiert sind, den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Hamel, 05.06.2025

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

Methoden

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

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: oGBA Hamburg

Entscheidungsregeln:

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

Prüfbericht : 25308430 - 004
Probenbezeichnung : More Protein_Hazelnut Nougat Praliné_360g