

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  $\cdot$  Brekelbaumstr. 1  $\cdot$  31789 Hameln

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8 25337 Elmshorn







Unser Zeichen: INi Datum: 30.04.2025

Prüfbericht 25306301 - 013

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing\_Creamy Honey Mustard\_285ml

Kennzeichnung : Probennummer: P2025021068

Artikelnummer: XMO10795

Charge / Lieferantencharge: IRX48AUT68 / 1006106933

MHD: 19.03.2026

Auftraggeber-Nr. : IRX48AUT68 / 1006106933

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 314 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 23.04.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 23.04.2025 / 30.04.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind auf unserer Website (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

www.gba-group.com

Sitz der Gesellschaft: Hamburg Handelsregister: Hamburg HRB 42774 USt-1d.Nr. DE 118 554 138 St.-Nr. 47/723/00196 Geschäftsführer: Ralf Murzen, Ole Borchert, Alexander Kleinke, Dr. Dominik Obeloer



1 von 3



Prüfbericht : 25306301 - 013

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing\_Creamy Honey Mustard\_285ml

## Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	6,0 ·10^ 1 °°	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koagpositiv	<10	KBE/ g

## Beurteilung:

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

Hameln, 30.04.2025

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

## Methoden

Parameter	Methode
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> 0
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11°; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub>
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>
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>
Staphylokokken, koagpositiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> 0

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

<sup>°°</sup> Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als geschätzte Anzahl anzugeben. Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.



Prüfbericht : 25306301 - 013

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing\_Creamy Honey Mustard\_285ml