

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI
Datum : 11.05.2026

Prüfbericht **26308952 - 001**

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Burger_285ml

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO10236; MHD: 08/04/2027; Charge: IL2CBAJR2R/1006150392

Auftraggeber-Nr. : P2026030658

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 285 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 30.04.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 30.04.2026 / 11.05.2026

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 einschließlich Mindestmengen, 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 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026



Prüfbericht : 26308952 - 001
 Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Burger_285ml

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 |
| Bacillus cereus, präsumtiv | <10 | KBE/ g |
| Listeria monocytogenes | negativ | / 125 g |

Beurteilung:

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

Hamel, 11.05.2026

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

Methoden

| Parameter | Methode | ER |
|-------------------------------|--|----|
| Gesamtkeimzahl | DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀ | 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 ₀ | m |
| Bacillus cereus, präsumtiv | Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 ₀ | m |
| Listeria monocytogenes | DIN EN ISO 11290-1: 2017-09 ^a ₀ | m |

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.

Prüfbericht : 26308952 - 001

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Burger_285ml

Untersuchungslabor: oGBA Hamburg

Entscheidungsregeln:

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