

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: 24.10.2025

Prüfbericht 25316660 - 003

Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Vanilla Ice Cream\_600g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025057728

Artikelnummer: XMO10051 Charge: IJTB5B58P6 / L4125110

MHD: 30.04.2027

Auftraggeber-Nr. : IJTB5B58P6 / L4125110

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 604 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 17.10.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 17.10.2025 / 24.10.2025

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 sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, sofem 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.

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln Telefon +49 (0)5151 9849-0 Fax +49 (0)5151 9849-99

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-Id.Nr. DE 118 554 138 St.-Nr. 47/723/00196 Geschäftsführer: Ralf Murzen, Ole Borchert, Alexander Kleinke, Dr. Dominik Obeloer



1/3

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



Prüfbericht : 25316660 - 003

Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Vanilla Ice Cream\_600g

## Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	3,6 ·10^ 2	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, 24.10.2025

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> 0	m
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar 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, koagpositiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> 0	m

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors. Untersuchungslabor: <sub>o</sub>GBA Hamburg

## Entscheidungsregeln:

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



Prüfbericht : 25316660 - 003

Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Vanilla Ice Cream\_600g