

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI
Datum : 28.11.2025**Prüfbericht** **25318862 - 004**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Hazelnut & Milky Cream_150g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025067077
Artikelnummer: XMO10870
Charge: IPEFDLFZJY / L4825113
MHD: 30.11.2026

Auftraggeber-Nr. : IPEFDLFZJY / L4825113

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 150 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 21.11.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 21.11.2025 / 28.11.2025

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.



Prüfbericht : 25318862 - 004
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Hazelnut & Milky Cream_150g

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	2,0 · 10 ¹ °	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g

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

Hameln, 28.11.2025

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a 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

Die mit ^a 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 nachgewiesen anzugeben.

Prüfbericht : 25318862 - 004

Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Hazelnut & Milky Cream_150g

Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.