

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 21082 - 17L2

Seite 1 von 1

Dokumenten-Nr. F2017-021082L2 - 2

Auftraggeber: Bodybuilding Depot GmbH
Gewerbering 18, 08112 Wilkau-Haßlau

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L2

Probenart: Fertiggerichte und Convenience-Produkte

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Proteinpulver WPC-80 light Chocolate

Probenahme: Auftraggeber

Probentransport: Kurier

Probeneingang: 27.10.2017

Probenbehältnis: PE-Dose

Eingangstemperatur: ungekühlt

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 27.10.2017 - 01.11.2017

Mikrobiologische Untersuchungen

| Parameter | Methode | Ergebnis | Einheit | Richtwert | Warnwert |
|--|-------------------------------------|---------------------|---------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Aerobe Gesamtkeimzahl bei 30°C | ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833 | 2,0x10 ² | Keime/g | 1,0x10 ⁴ (DGHM [F35]) | -- |
| Enterobacteriaceae | ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2 | <100 | Keime/g | 100 (DGHM [F35]) | 1,0x10 ³ (DGHM [F35]) |
| Escherichia coli | ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2 | <10 | Keime/g | 10 (DGHM [F35]) | 100 (DGHM [F35]) |
| Koagulase-pos. Staphylokokken (Staphylococcus aureus u.a.) | ASU L 00.00-55; DIN EN ISO 6888-1 | <10 | Keime/g | 10 (DGHM [F35]) | 100 (DGHM [F35]) |
| Schimmelpilze | ASU L 01.00-37 | <100 | Keime/g | 100 (DGHM [F35]) | -- |
| Bacillus cereus (präsumtiv) | ASU L00.00-25, DIN 10198-1 | <100 | Keime/g | 100 (DGHM [F35]) | 1,0x10 ³ (DGHM [F35]) |
| Salmonellen | ASU L 00.00-20/20a, DIN EN ISO 6579 | n.n. | in 25 g | -- | n.n. (VO (EG) 178/2002) |

Bewertungsgrundlagen:

DGHM [F35]

VO (EG) 178/2002

"Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM e.V.), Kriterien für Instantprodukte in der Fassung von 2014
Verordnung 178/2002 der Europäischen Kommission zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Bewertung:

Die untersuchte Probe ist hinsichtlich der geprüften mikrobiologischen Parameter nicht zu beanstanden.

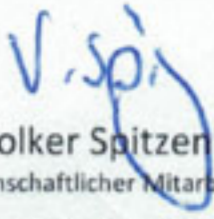
Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die Food GmbH. Prüfberichte sind - sofern nicht anders vermerkt - nur mit Unterschrift gültig.

Abkürzungen, Symbole:

--: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 08.11.2017


Dr. Volker Spitzenberg
wissenschaftlicher Mitarbeiter
Arbeitsgruppe Mikrobiologie

