

**Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 21082 - 17L1**

Seite 1 von 1

Dokumenten-Nr. F2017-021082L1 - 2

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

**Probenumfang:** 1 Probe

**Labor-Nr.:** L1

**Probenart:** Fertiggerichte und Convenience-Produkte

**Kennzeichnung:** Probenbezeichnung: **Proteinpulver WPC-80 neutral**

**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	4,0x10 <sup>2</sup>	Keime/g	1,0x10 <sup>4</sup> (DGHM [F35])	--
Enterobacteriaceae	ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	1,0x10 <sup>3</sup> (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 <sup>3</sup> (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]

"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

VO (EG) 178/2002

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

