

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 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]

"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
