

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : INi
Datum : 16.07.2025**Prüfbericht** **25310634 - 012**

Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee_Hazelnut Crispy Cream_500g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025036060
Artikelnummer: XMO12079
Charge / Lieferantencharge: ICH187D6KK / L2725061
MHD: 31.12.2026

Auftraggeber-Nr. : ICH187D6KK / L2725061

Verpackung : Fertigverpackung

Probenmenge : 1 x 497 g

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 09.07.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.07.2025 / 16.07.2025

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.

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln
Telefon +49 (0)5151 9849-0
Fax +49 (0)5151 9849-99
E-Mail hameln@gba-group.de
www.gba-group.comSitz der Gesellschaft:
Hamburg
Handelsregister:
Hamburg HRB 42774
USt-Id.Nr. DE 118 554 138
St.-Nr. 47/723/00196Geschäftsführer:
Ralf Murzen,
Ole Borchert,
Alexander Kleinke,
Dr. Dominik Obeloer1 / 3
Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2

seit 1989

Prüfbericht : 25310634 - 012
 Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee_Hazelnut Crispy Cream_500g

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	3,8 · 10 ²	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, 16.07.2025

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: oGBA Hamburg

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

Prüfbericht : 25310634 - 012

Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee_Hazelnut Crispy Cream_500g