

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

VitaMoment GmbH

Schützenstraße 21
22761 Hamburg



Unser Zeichen: MMe
Datum: 01.06.2022

Prüfbericht **22017722 - 029**

Probenbezeichnung : Daily Kitchen Backeifeiß

Kennzeichnung : Probenkennzeichnung: L971904062021, MHD: 08/2024

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 450 g

Probentransport : per Kurier

Eingang : 11.04.2022

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 11.04.2022 / 22.04.2022

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

1 von 3

Prüfbericht : 22017722 - 029
 Probenbezeichnung : Daily Kitchen Backeweiß

Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | 4,0 · 10 ¹ | KBE/ g |
| Hefen | <10 | KBE/ g |
| Schimmelpilze | <10 | KBE/ g |
| Enterobacteriaceae | <10 | KBE/ g |
| Coliforme Keime | <10 | KBE/ g |
| E. coli | <10 | KBE/ g |
| Bacillus cereus, präsumtiv | <10 | KBE/ g |
| Staphylokokken, koag.-positiv | <10 | KBE/ g |
| Salmonellen | negativ | / 25 g |

| <i>Chemische/Physikalische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> | <i>Deklaration</i> |
|---|-----------------|----------------|--------------------|
| Blei | <0,020 | mg/kg | |
| Cadmium | <0,010 | mg/kg | |
| Quecksilber | <0,010 | mg/kg | |
| Arsen | <0,040 | mg/kg | |
| Eiweiß, F: 6,25 | 75,1 | g/100 g | 78,24 |

Eiweißgehalt mit Faktor 6,38 (berechnet) = 76,6 g/100g

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

Die Schwermetalle waren im Rahmen der empfindlichkeit der Methode nicht nachweisbar.

Hamburg, 01.06.2022

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

Prüfbericht : 22017722 - 029
Probenbezeichnung : Daily Kitchen Backeweiß

Methoden

| <i>Parameter</i> | <i>Methode</i> |
|-------------------------------|---|
| Gesamtkeimzahl | DIN EN ISO 4833-1: 2013-12 ^a ₀ |
| Hefen | § 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 ^a ₀ |
| Schimmelpilze | § 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 ^a ₀ |
| Enterobacteriaceae | DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 ^a ₀ |
| Coliforme Keime | ISO 4832: 2006-02 ^a ₀ |
| E. coli | DIN EN ISO 16649-2: 2020-12 ^a ₀ |
| Bacillus cereus, präsumtiv | DIN EN ISO 7932: 2005-03 ^a ₀ |
| Staphylokokken, koag.-positiv | DIN EN ISO 6888-1: 2019-06 ^a ₀ |
| Salmonellen | § 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 ^a ₀ |
| Blei | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅ |
| Cadmium | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅ |
| Quecksilber | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅ |
| Arsen | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅ |
| Eiweiß, F: 6,25 | § 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀ |

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.
Untersuchungslabor: 0GBA Hamburg 5GBA Pinneberg