

Prüfbericht

Berlin, 22.01.2021

Probennummer: 21/002389
Auftraggeber: DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH
 Conrad-Roentgen-Straße 3
 53773 Hennef-Hossenberg
Eingangsdatum: 13.01.2021
Probenbezeichnung: #500 Nussecke (lt. Auftrag)
Menge: 1
Mengeneinheit: ca. 120 g
Verpackung: in bedrucktem Papier eingeschlagen
Probenahme: durch Auftraggeber, Probeneingang per Zustelldienst
Eingangstemperatur: + 15,5 °C
Untersuchungsbeginn: 13.01.2021
Untersuchungsende: 18.01.2021
Prüfauftrag: Untersuchung gemäß Auftrag vom 11.01.2021



Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Status vom:	13.01.2021				
Gesamtkeimzahl	< 2,0 x 10 ²		KbE/g		PV-MB-E-029; 2017-11
Enterobacteriaceae	< 1,0 x 10 ¹		KbE/g		PV-MB-014; 2014-03
E. coli	< 1,0 x 10 ¹		KbE/g		PV-MB-002; 2018-12
Bacillus cereus (präsumtiv)	< 1,0 x 10 ¹		KbE/g		PV-MB-007; 2014-03
Schimmelpilze	< 1,0 x 10 ¹		KbE/g		ISO 21527-2; 2008-07
Salmonellen in 25 g	negativ	negativ			PV-MB-101; 2017-07

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

Seite 1 von 2 zum Prüfbericht Nr.: 21/002389

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Bericht darf nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Beurteilung

Die vorliegende Probe ist zum Zeitpunkt der Untersuchung in den untersuchten Parametern als verkehrsfähig zu beurteilen [1, 2].

Tobias Stapper
Leiter Abt. Mikrobiologie

Literatur:

- [1] Textsammlung Lebensmittelrecht in der zuletzt gültigen Fassung, Verlag C. H. Beck
- [2] J. Baumgart, Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Hamburg: Behr, 1994

Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.

Seite 2 von 2 zum Prüfbericht Nr.: 21/002389

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Bericht darf nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.