

edubily GmbH

Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen



Unser Zeichen:RRu
Datum: 20.09.2024

Prüfbericht **24044642 - 006**

Probenbezeichnung : EAA+ Saurer Apfel
Kennzeichnung : Charge: 60612210
Auftraggeber-Nr. : keine
Verpackung : Fertigpackung/Beutel
Probenmenge : 1 x 400 g
Probentransport : Lieferdienst
Eingang : 16.09.2024
Eingangstemperatur : Raumtemperatur
Probenahme : durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende : 16.09.2024 / 20.09.2024

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. 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 2



Prüfbericht : 24044642 - 006
 Probenbezeichnung : EAA+ Saurer Apfel

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	2,0 · 10 ¹ °	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g

Beurteilung:
 Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig.

Hamburg, 20.09.2024

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

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀
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
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a _; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀

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

⁰ Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als nachgewiesen anzugeben.
 Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.