



edubily GmbH
Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen

Probenahme:
edubily GmbH
Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11660089

Eingangsdatum: 16.04.24
Untersuchungsbeginn: 23.04.24
Ausgangsdatum: 03.05.24

Prüfbericht Proben-Nr.: 24495944 / 910149

Bezeichnung: Ei-Protein Mousse au chocolat
Charge: 60586136

Haltbarkeit: 11.09.25

Untersuchungen (Prüfplan: A178d)	Ergebnis	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2023-04 (entspricht ISO 4833-1)	< 100	---	100.000
Enterobacteriaceae /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-133/2:2019-12 (entspricht ISO 21528-2)	< 10	---	1.000
Escherichia coli (qualitativ) /1g Methode: DIN EN ISO 16649-3:2018-01	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar
Hefen /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Salmonellen /25g Methode: BAV-IM-5.4-09-01:2020-05 (validiert gg. ISO 6579)	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar

Alle Keimzahlen sind ausgedrückt in KBE (Koloniebildende Einheiten)

Beurteilung: Die mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden. (Beurteilung gemäß Vorgaben des Auftraggebers)



Maximilian Meindl
B.Sc. Lebensmitteltechnologie
Kundenberatung Lebensmittel

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit ** gekennzeichnet. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe auch unter www.bav-institut.de).