

edubily GmbH

Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen



Unser Zeichen:RRu
Datum: 25.10.2024

Prüfbericht **24050593 - 001**

Probenbezeichnung : Ei-Protein Mousse au Chocolat

Kennzeichnung : Charge: 60621114
MHD: 18.03.2026

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Beutel

Probenmenge : 1 x 750 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 18.10.2024

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 18.10.2024 / 25.10.2024

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 3



Prüfbericht : 24050593 - 001
 Probenbezeichnung : Ei-Protein Mousse au Chocolat

Untersuchungsergebnisse

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

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Höchstgehalt</i>
Blei	0,037	mg/kg	3
Cadmium	0,016	mg/kg	1
Quecksilber	<0,010	mg/kg	0,1
Arsen	<0,040	mg/kg	

Höchstgehalte für Nahrungsergänzungsmittel nach VO (EU) 2023/915

Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig.

Die Probe entspricht hinsichtlich der ermittelten Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber den in der Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten für Nahrungsergänzungsmittel (Kat. 3.1.28; 3.2.21; 3.3.2).

Hamburg, 25.10.2024

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
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

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.

Prüfbericht : 24050593 - 001
Probenbezeichnung : Ei-Protein Mousse au Chocolat

Untersuchungslabor: 0GBA Hamburg 5GBA Pinneberg