

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen: INi  
Datum: 30.04.2025**Prüfbericht** **25306222 - 013**

Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee Decaff Vanille Chocolate Chip Cookie\_500g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025020738  
Artikelnummer: XMO12021  
Charge / Lieferantencharge: I7DVS2GP56 / L1525011  
MHD: 31.10.2026

Auftraggeber-Nr. : I7DVS2GP56 / L1525011

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 500 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 22.04.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 22.04.2025 / 30.04.2025

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. Unsere AGB sind auf unserer Website ([gba-group.com/agb](http://gba-group.com/agb)) einzusehen.

1 von 3



Prüfbericht : 25306222 - 013

Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee Decaff Vanille Chocolate Chip Cookie\_500g

## Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i>          | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|--------------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl                   | 6,0 · 10 <sup>1</sup> °° | KBE/ g         |
| Hefen / Pilze                    |                          |                |
| Hefen                            | <10                      | KBE/ g         |
| Schimmelpilze                    | <10                      | KBE/ g         |
| E. coli                          | <10                      | KBE/ g         |
| Enterobacteriaceae               | <10                      | KBE/ g         |
| Staphylokokken, koag.-positiv    | <10                      | KBE/ g         |

### Beurteilung:

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

Hamel, 30.04.2025

*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 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                  |
| Hefen / Pilze                 | BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub> |
| E. coli                       | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 <sub>0</sub>            |
| Enterobacteriaceae            | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>            |
| Staphylokokken, koag.-positiv | DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                  |

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg

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

Prüfbericht : 25306222 - 013

Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee Decaff Vanille Chocolate Chip Cookie\_500g