GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Brekelbaumstr. 1 · 31789 Hameln

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14170-01-00

Unser Zeichen : INi
Datum : 09.11.2026

Prüfbericht 26320823 - 001

Probenbezeichnung	:	More Rich & Creamy Protein Iced Coffee_Dark Chocolate Crisp_500g
Kennzeichnung	:	Artikel Nr.: XMO52076; MHD: 30/04/2028; Charge: I7BZNBA9B5/L4426995
Auftraggeber-Nr.	:	P2026095669
Verpackung	:	Fertigpackung
Probenmenge	:	1 x 416 g
Probentransport	:	Lieferdienst
Eingang	:	04.11.2026
Eingangstemperatur	:	Raumtemperatur
Probenahme	:	durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende	:	04.11.2026 / 09.11.2026

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme einschließlich Mindestmengen, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter www.gba-group.com/agb einzusehen.

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln
Telefon +49 (0)5151 9849-0
Fax +49 (0)5151 9849-99
E-Mail hameln@gba-group.de
www.gba-group.com

Sitz der Gesellschaft:
Hamburg
Handelsregister:
Hamburg HRB 42774
USt-Id.Nr. DE 118 554 138
St.-Nr. 47/723/00196
EORI-Nr. DE5400341000

Geschäftsführer:
Ralf Murzen,
Ole Borchert,
Alexander Kleinke,
Dr. Dominik Obeloer

seit 1989

Prüfbericht : 26320823 - 001
Probenbezeichnung : More Rich & Creamy Protein Iced Coffee_Dark Chocolate Crisp_500g

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	*Messwert*	*Einheit*
Gesamtkeimzahl	4,0 ·10^ 1 °°	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
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g

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

Hameln, 09.11.2026

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

Methoden

Parameter	*Methode*	*ER*
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05[a]$_0$	m
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$_0$	m
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09[a]; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07$_0$	m
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09[a]; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07$_0$	m
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06[a]$_0$	m
Bacillus cereus, präsumtiv	Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04[a]; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04$_0$	m

Die mit [a] gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: $_0$GBA Hamburg (GS)

Prüfbericht : 26320823 - 001
Probenbezeichnung : More Rich & Creamy Protein Iced Coffee_Dark Chocolate Crisp_500g

Entscheidungsregeln:
m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

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