



Prüfbericht

Probennummer: 24-024283 0002

Berlin, 15.04.2024

Auftraggeber: PepperPark GmbH
Hastedter Heerstraße 76
28207 Bremen

Eingangsdatum: 07.03.2024

Probenbezeichnung: Robust and Spicy BBQ-Sauce

EAN-Code: 4251390303318

MHD: 03-01-24

Los: 00322-4 0425 / 00322-4 0424

Menge: 2

Inhalt: 355 ml

Hergestellt für: Pepperpark GmbH, Gutenbergstr. 7, 28844 Weyhe

Verpackung: Glasflasche mit Schraubverschluss, etikettiert

Probenahme: durch Auftraggeber

Probeneingang: durch Zustelldienst

Eingangstemperatur: + 14,3 °C

Lagertemperatur: + 22 ± 3 °C

Untersuchungsbeginn: 02.04.2024

Untersuchungsende: 06.04.2024

Prüfauftrag: Untersuchung gemäß Auftrag

Mikrobiologische Untersuchung nach Bebrütung (14 d bei 37°C)

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	Methode
Status vom	02.04.2024		-	
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 1,0 × 10 ¹		KbE/g	M1
anaerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 1,0 × 10 ¹		KbE/g	M2
aerobe Sporenbildner	< 1,0 × 10 ¹		KbE/g	M2
anaerobe Sporenbildner	< 1,0 × 10 ¹		KbE/g	M2

Entscheidungsregel: Insofern nicht anderweitig vereinbart und im Prüfbericht ausgewiesen, wird bei einer nicht gesicherten Über- bzw. Unterschreitung des zur Konformitätsbewertung herangezogenen Zielwertes die erweiterte Messunsicherheit berücksichtigt. Diese basiert auf der analytischen Messunsicherheit bzw. bei der Mikrobiologie auf der Standardunsicherheit (nach ISO 19036) und wird mit dem Erweiterungsfaktor k=2 multipliziert (entspricht Vertrauensniveau von etwa 95%). Die Messunsicherheit der Probenahme wird bei Erfordernis gesondert ausgewiesen. Die kombinierte Standardunsicherheit wird bei mikrobiologischen Verfahren gleich der laborinternen Vergleichsstandardabweichung angenommen.

Methoden

Abkürzung	Methode	Ausgabestand
M1	ASU L 00.00-88/1	2015-06
M2	PV-MB-E-122	2021-12



Beurteilung

Die vorliegende Probe ist zum Zeitpunkt der Untersuchung in den untersuchten Parametern als verkehrsfähig zu beurteilen [1, 2].

Unter Einhaltung von kühlen Lagerbedingungen ($+ 22 \pm 3 \text{ °C}$) ist voraussichtlich davon auszugehen, dass die vorliegende Probe in den untersuchten mikrobiologischen Parametern 12 Monate nach Untersuchungsbeginn verkehrsfähig ist.

Katja Bloecks

Master of Science Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie / food and organic product technology
Kundenberatung / Customer Consultant

Literatur:

[1] Textsammlung Lebensmittelrecht in der zuletzt gültigen Fassung, Verlag C. H. Beck

[2] J. Baumgart, Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, Hamburg: Behr, 1994

Anlage





