



## Prüfbericht

Probennummer: 24-024283 0003

Berlin, 15.04.2024

**Auftraggeber:** PepperPark GmbH  
Hastedter Heerstraße 76  
28207 Bremen

**Eingangsdatum:** 07.03.2024

**Probenbezeichnung:** 51st Degree Burn BBQ-Sauce

**EAN-Code:** 4251390303288

**MHD:** 03-01-24

**Los:** 00322-6 1042 / 00322-6 1074

**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 <sup>1</sup> |          | KbE/g   | M1      |
| anaerobe mesophile Gesamtkeimzahl | < 1,0 × 10 <sup>1</sup> |          | KbE/g   | M2      |
| aerobe Sporenbildner              | < 1,0 × 10 <sup>1</sup> |          | KbE/g   | M2      |
| anaerobe Sporenbildner            | < 1,0 × 10 <sup>1</sup> |          | 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 ( $+ 22 \pm 3 \text{ }^\circ\text{C}$ ) 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





