

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35
48712 Gescher



Unser Zeichen:HKr
Datum: 15.10.2024

Prüfbericht **24048393 - 002**

Probenbezeichnung : Superfood Ferment

Kennzeichnung : Charge: L335102, MHD: 1.11.2026

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Schraubdeckelglas

Probenmenge : 1 x 776,6 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 07.10.2024

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 07.10.2024 / 15.10.2024

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 : 24048393 - 002
 Probenbezeichnung : Superfood Ferment

Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | 1,1 · 10 ⁵ | KBE/ g |
| Hefen / Pilze | | |
| Hefen | 2,7 · 10 ⁴ | KBE/ g |
| Schimmelpilze | <10 | KBE/ g |
| Enterobacteriaceae | <10 | KBE/ g |
| Coliforme Keime | <10 | KBE/ g |
| E. coli | <10 | KBE/ g |
| Bacillus cereus, präsumtiv | <10 | KBE/ g |
| Staphylokokken, koag.-positiv | <10 | KBE/ g |
| Salmonellen | negativ | / 25 g |
| Milchsäurebakterien | 3,5 · 10 ⁷ | KBE/ g |
| Milchsäurebakterien, gasbildend | 4,6 · 10 ⁵ | / g |

| <i>Chemische/Physikalische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|---|-----------------|----------------|
| Blei | <0,020 | mg/kg |
| Cadmium | <0,010 | mg/kg |
| Quecksilber | <0,010 | mg/kg |
| Arsen | <0,040 | mg/kg |

| <i>Pestizide und verwandte Substanzen</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|---|-----------------|----------------|
| Ethylenoxid | | |
| Ethylenoxid, frei | <0,010 | mg/kg |
| 2-Chlorethanol | <0,010 | mg/kg |
| Ethylenoxid, gesamt | nicht nachw. | mg/kg |

Beurteilung:

Auf die Beurteilung der Gesamtkeimzahl wurde verzichtet, da bei dem analysierten Produkt laut Spezifikation/Zutatenverzeichnis Bakterienkulturen eingesetzt wurden und somit die Gesamtkeimzahl keine Aussage zum Hygienestatus erlaubt.

Die Ergebnisse der weiteren mikrobiologischen Untersuchungen sind unauffällig und nicht zu beanstanden.

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).

Prüfbericht : 24048393 - 002
 Probenbezeichnung : Superfood Ferment

Hamburg, 15.10.2024

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 |
| Coliforme Keime | ISO 4832: 2006-02 ^a ₀ |
| E. coli | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 ₀ |
| 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 |
| Staphylokokken, koag.-positiv | DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 ^a ₀ |
| Salmonellen | DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^a ₀ |
| Milchsäurebakterien | ISO 15214: 1998-08 ^a ₀ |
| Milchsäurebakterien, gasbildend | HH-MA-M 05-022: 2024-06 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 |
| Ethylenoxid | HH-MA-M 03-064, GC-MS/MS: 2023-05 ^a ₀ |

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.

Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg

Ethylenoxid, gesamt: Summe aus Ethylenoxid und 2-Chlorethanol (Faktor: 0,547), ausgedrückt als Ethylenoxid