

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35  
48712 Gescher



Unser Zeichen : QLT  
Datum : 20.07.2026

## **Prüfbericht                      26034036 - 001**

Probenbezeichnung : Bio - Wildheidelbeerpulver

Kennzeichnung : Charge 083-015, MHD 05.03.2027

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Schraubdeckelglas

Probenmenge : 2 x 120 g

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 09.07.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.07.2026 / 20.07.2026

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](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 3

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

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  
Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg  
Telefon +49 (0)40 797172-0  
Fax +49 (0)40 797172-27  
E-Mail [gba-group@gba-group.com](mailto:gba-group@gba-group.com)  
[www.gba-group.com](http://www.gba-group.com)

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

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



seit 1989

Prüfbericht : 26034036 - 001  
 Probenbezeichnung : Bio - Wildheidelbeerpulver

## Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i>     | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|---------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl                   | $3,9 \cdot 10^2$    | KBE/ g         |
| Hefen / Pilze                    |                     |                |
| Hefen                            | $8,2 \cdot 10^1$    | KBE/ g         |
| Schimmelpilze                    | $7,3 \cdot 10^2$    | KBE/ g         |
| Enterobacteriaceae               | <10                 | KBE/ g         |
| Coliforme Keime                  | <10                 | KBE/ g         |
| E. coli                          | <10                 | KBE/ g         |
| Bacillus cereus, präsumtiv       | $6,0 \cdot 10^1$ °° | KBE/ g         |
| Staphylokokken, koag.-positiv    | <10                 | KBE/ g         |
| Salmonellen                      | negativ             | / 25 g         |

| <i>Chemische/Physikalische Analytik</i>     | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> | <i>± MU</i> | <i>MU<br/>Quelle</i> |
|---------------------------------------------|-----------------|----------------|-------------|----------------------|
| Anthocyane (Gesamtgehalt, als Callistephin) | 41760           | mg/kg          | 12500       | IV                   |
| Blei                                        | 0,045           | mg/kg          | 0,009       | I                    |
| Cadmium                                     | 0,015           | mg/kg          | 0,003       | I                    |
| Quecksilber                                 | <0,010          | mg/kg          |             | I                    |
| Arsen                                       | <0,040          | mg/kg          |             | I                    |

Beurteilung:  
 Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist gemäß unserer Erfahrungswerte unauffällig.

Hamburg, 20.07.2026

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

Prüfbericht : 26034036 - 001  
 Probenbezeichnung : Bio - Wildheidelbeerpulver

## Methoden

| Parameter                                   | Methode                                                                                                                                                  | ER |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gesamtkeimzahl                              | DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     | m  |
| Hefen / Pilze                               | BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar<br>BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub> | m  |
| 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>               | m  |
| Coliforme Keime                             | ISO 4832: 2006-02 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                              | m  |
| 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>               | m  |
| Bacillus cereus, präsumtiv                  | Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 <sub>0</sub>                    | m  |
| Staphylokokken, koag.-positiv               | DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     | m  |
| Salmonellen                                 | DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     | m  |
| Anthocyane (Gesamtgehalt, als Callistephin) | IFU Nr. 71, HPLC: 2023 <sup>a</sup> <sub>1</sub>                                                                                                         | z  |
| Blei                                        | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                  | y  |
| Cadmium                                     | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                  | y  |
| Quecksilber                                 | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                  | y  |
| Arsen                                       | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                  | y  |
| Aufschluss/Druck                            | § 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                |    |

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor: oGBA Hamburg iextern

### MU-Quelle:

IV: Gemäß Unterauftragnehmer

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit  $k = 2$  (95 %), Probenahme nicht inbegriffen

### Entscheidungsregeln:

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.

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

y: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit bei Messwerten unterhalb der Toleranzgrenze unberücksichtigt. Bei Messwerten oberhalb der Toleranzgrenze wird die Messunsicherheit vom Messwert subtrahiert. Erfolgt keine Konformitätsbewertung, stellt die Messunsicherheit lediglich eine Information dar.

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