

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  $\cdot$  Goldtschmidtstr. 5  $\cdot$  21073 Hamburg

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35 48712 Gescher







Unser Zeichen: MMe Datum: 19.11.2025

Prüfbericht 25054606 - 009

Probenbezeichnung : Rohkost Mandelmus

Kennzeichnung : LOT 303/25 Mhd 27.10.2028

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Schraubdeckelglas

Probenmenge : 1 x 500 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 05.11.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 05.11.2025 / 19.11.2025

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 sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, sofem diese heinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, sofem 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.

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg Telefon +49 (0)40 797172-0 Fax +49 (0)40 797172-27 E-Mail service@gba-group.de

www.gba-group.com

Sitz der Gesellschaft: Hamburg Handelsregister: Hamburg HRB 42774 USt-1d.Nr. DE 118 554 138 St.-Nr. 47/723/00196 Geschäftsführer: Ralf Murzen, Ole Borchert, Alexander Kleinke, Dr. Dominik Obeloer



1/4

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2



Prüfbericht : 25054606 - 009
Probenbezeichnung : Rohkost Mandelmus

# Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit	Richtwert	Warnwert
Gesamtkeimzahl	7,6 ·10^ 3	KBE/ g	1,0 ·10^ 5	
Hefen / Pilze				
Hefen	<10	KBE/ g		
Schimmelpilze	2,0 ·10^ 1 °	KBE/ g	1,0 ·10^ 4	
Enterobacteriaceae	4,0 ·10^ 1 °°	KBE/ g	1,0 ·10^ 3	1,0 ·10^ 4
Coliforme Keime	10 °	KBE/ g		
E. coli	<10	KBE/ g	10	1,0 ·10^ 2
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g		
Staphylokokken, koagpositiv	<10	KBE/ g		
Salmonellen	negativ	/ 25 g		

Richt- und Warnwerte für Nüsse (ganz (ohne Schale), zerkleinert oder gemahlen) gemäß der Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	MU[%]	MU Quelle
Blei	<0,020	mg/kg	20	I
Cadmium	<0,010	mg/kg	20	I
Quecksilber	<0,010	mg/kg	25	I
Arsen	<0,040	mg/kg	20	I
Aflatoxine				
Aflatoxin B1	<0,50	μg/kg	50	VI
Aflatoxin B2	<0,50	μg/kg	50	VI
Aflatoxin G1	<0,50	μg/kg	50	VI
Aflatoxin G2	<0,50	μg/kg	50	VI
Aflatoxine, Summe	nicht nachw.	μg/kg	50	VI
Ochratoxin A	<0,50	μg/kg	50	VI
Acrylamid	<10	μg/kg	25	I

## Beurteilung:

Die vorliegende Probe entspricht hinsichtlich der untersuchten mikrobiologischen Parameter, für die Richt- und Warnwerte definiert sind, den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM).

Hamburg, 19.11.2025



Prüfbericht : 25054606 - 009
Probenbezeichnung : Rohkost Mandelmus

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

### Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> 0	m
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar 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°; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-040	m
Staphylokokken, koagpositiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> 0	m
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04a <sub>5</sub>	у
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04°5	у
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04°5	у
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04°5	у
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> 0	q
Aflatoxine	§ 64 LFGB L 15.00-2, HPLC-FLD: 2014-02 <sup>a</sup> 0	у
Aflatoxine, Summe	berechnet $\alpha$	
Ochratoxin A	§ 64 LFGB L 15.03-1: 2010-01 <sup>a</sup> 0	у
Acrylamid	HM-MA-M 02-051, LC-MS/MS: 2023-11a <sub>3</sub>	z

Die mit  $^{\circ}$  gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors. Untersuchungslabor:  $_{\circ}$ GBA Hamburg  $_{\circ}$ GBA Pinneberg  $_{\circ}$  automatisch berechnet aus dem System  $_{\circ}$ GBA Hameln

#### MU-Quelle

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit k = 2 (95 %), Probenahme nicht inbegriffen VI: Gemäß DVO (EU) 2023/2782 (Mykotoxine)

## Entscheidungsregeln:

- 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.
- q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.
- m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.
- z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.



Prüfbericht : 25054606 - 009
Probenbezeichnung : Rohkost Mandelmus

<sup>°</sup> Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als nachgewiesen anzugeben. Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.

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