

GALAB Laboratories GmbH • Am Schleusengraben 7 • D - 21029 Hamburg • Germany

Horst Bode
Import-Export GmbH
Frau Zänkert
Havighorster Weg 6
21031 Hamburg

Prüfbericht: P2019113681-01 #

Probennummer: 2019114036

Auftraggeber: Horst Bode
Auftrag: Frau Zänkert vom 25.03.2019
Eingangsdatum: 25.03.2019
Untersuchungszeitraum: 25.03.2019 - 29.03.2019
Material: Getreideprodukt
Probennahme: durch GALAB
Probentransport: durch GALAB
Probenlagerung bis: 26.04.2019
Seite: 1 von 3
Hamburg, den 03.04.2019

Prüfergebnisse

Probenbezeichnung:

Kennzeichnung: Buchweizen geschält; Warenart: Bio; Herkunft: China; Lot: B25979.0+ff; supplier lot: B18061; Partigröße: 22.000 kg; Probenehmer: Sun Peng; Probenahmedatum: 19.03.2019; Gewicht: 4,006 kg

Lebensmittelallergene

Verfahren: SOP-Nr. 521: 2017-06

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Gluten	<5	mg/kg	5

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-132/2: 2010-09 gemäß §64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
E. Coli	<10	KBE/g	10

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-133/2:2018-03 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Enterobacteriaceen	1,33 · 10 ⁵	KBE/g	10

Prüfbericht : P2019113681-01 #
Probennummer: 2019114036

Seite: 2 von 3

Hamburg, den 03.04.2019

Prüfergebnisse

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-55:2004-12

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Koagulase-positive Staphylokokken	<100	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 00.00-88/2:2015-06 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Gesamtkeimzahl	4,55 · 10 ⁵	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 01.00-37: 1991-12 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Hefen	1,46 · 10 ³	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 01.00-37:1991-12 gemäß § 64 LFGB

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Schimmelpilze	820	KBE/g	100

Mikrobiologische Parameter

Verfahren: ASU L 06.00-39 gemäß §64 LFGB, modifiziert

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Sporen anaerober sulfitreduzierender Bakterien	<10	KBE/g	10

BG = Bestimmungsgrenze

Bewertung:

Die Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in Verbindung mit der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 zur Kennzeichnung von glutenfreien Lebensmitteln werden eingehalten.

Das untersuchte Produkt darf somit mit dem Hinweis "glutenfrei" gekennzeichnet werden.

Kommentar:

Laut DGHM (Deutsche Gesellschaft für Mikrobiologie und Hygiene) gibt es keine Richt- und Warnwerte für unvermahlene Buchweizen.

Die Probenahme erfolgte gemäß Verordnung (EG) Nr. 152/2009 bzw. Verordnung (EU) Nr. 691/2013 zur Festlegung der

Prüfbericht : P2019113681-01 #

Probennummer: 2019114036

Seite: 3 von 3

Hamburg, den 03.04.2019

Prüfergebnisse

Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln.

Umgebungsbedingungen: Temperatur 15 °C, rel. Luftfeuchte: 44 %

Die Messergebnisse und die Bewertung beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe.

Korrigierter Prüfbericht. Ersetzt Prüfbericht Nr. P2019113681

Für Rückfragen steht Ihnen gerne auch Ihr Kundenberater zur Verfügung: Jana Vollmer Telefon direkt 040 / 368077 463

Jana Vollmer (B.Sc. Ökotrophologie)

Dieser Prüfbericht wurde elektronisch erstellt und freigegeben und ist damit auch ohne Unterschrift gültig. Ohne schriftliche Genehmigung der GALAB Laboratories GmbH darf dieser Bericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden.