

Sunday Natural Products GmbH

Potsdamer Str. 83
10785 Berlin



Ansprechpartner:
Nadine Tuschel
Tel. +49 40 797172-182
n.tuschel@gba-group.de

Prüfbericht **25063207 - 003**

Probenbezeichnung : Bio Broccoli Freeze Dried Powder

Kennzeichnung : Lot: L10911760452213

Auftraggeber-Nr. : SKU: POW-BSP-01

Verpackung : Kunststoffverpackung

Probenmenge : 1 x 110 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 19.12.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 19.12.2025 / 29.12.2025

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 oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, 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 einzusehen.



Prüfbericht : 25063207 - 003
Probenbezeichnung : Bio Broccoli Freeze Dried Powder

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	$8,0 \cdot 10^1$	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Gramnegative, Gallensalze tolerierende Bakterien	negativ	/ g
E. coli	negativ	/ 10 g
Salmonellen	negativ	/ 25 g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g

Hamburg, 29.12.2025

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

i. A. N. Tuschel

(Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin / Kundenbetreuung)

Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a	m
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	m
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀	m
Gramnegative, Gallensalze tolerierende Bakterien	Ph. Eur. 2.6.13, Nachweis: 2021-01 ^a ₀	m
E. coli	DIN EN ISO 16649-3, Nachweis: 2018-01 ^a ₀	m
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^a ₀	m
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 ^a ₀	m

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg

Entscheidungsregeln:

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

Prüfbericht : 25063207 - 003
Probenbezeichnung : Bio Broccoli Freeze Dried Powder

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