



Pizza Lorenzo GmbH
 Qualitätsmanagement, Frau Alina Dutzi-Haselwander
 Falltorstr. 8-10
 76707 Hambrücken

Probenahme:
 Pizza Lorenzo GmbH
 Falltorstr. 8-10
 76707 Hambrücken
 Probenehmer: Auftraggeber
 Temperatur Probeneingang: 2°C

Kunden-Nr.: S11760489

Eingangsdatum: 15.01.20
 Untersuchungsbeginn: 31.01.20
 Ausgangsdatum: 05.02.20

Prüfbericht Proben-Nr.: 20110393 / 500552

Bezeichnung: Lagertest: Mozzarella Baguette
 Art.-Nr.: 180
 Inhalt: 220g

gelagert bei +7°C
 3 Tage vor Ablauf MHD

Haltbarkeit: 03.02.20

Untersuchungen	Ergebnisse in KBE *	Richtwert	Warnwert
Escherichia coli /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-132/2:2010-09 (entspricht ISO 16649-2)	< 10 ☺	10	100
Koagulase positive Staphylokokken /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-56:2004-12 (entspricht ISO 6888-2)	< 100 ☺	100	1.000
Präsumtive Bacillus cereus /g Methode: BAV-IM-5.4-12-01:2019-10 (validiert gg. ISO 7932)	< 100 ☺	100	1.000
Hefen /g Methode: ISO 21527-1:2008-07	8.200 ☺	100.000	---
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-1:2008-07	< 1.000 ☺	10.000	---
Clostridium perfringens /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-57:2006-12 (entspricht ISO 7937)	< 100 ☺	100	1.000
Listeria monocytogenes (quantitativ) /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-22:2018-03 mod. (entspricht ISO 11290-2)	< 10 ☺	---	100
Salmonellen /25g Methode: BAV-IM-5.4-09-01:2019-10 (validiert gg. ISO 6579)	nicht nachweisbar ☺	---	nicht nachweisbar



Sensorik nicht zu beanstanden.

Beurteilung: Die mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden.



Madefeine Schwarz
 M.Sc. Ernährungswissenschaft
 Kundenberatung

*KBE = Koloniebildende Einheiten

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit ** gekennzeichnet. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe auch unter www.bav-institut.de).