

AHO.BIO GmbH

Zum Pflingstanger 3  
31848 Bad MünderAnsprechpartner:  
Gesa Möhlmann  
Tel. +49 5151 9849-39  
g.moehlmann@gba-group.de**Prüfbericht**                      **26303606 - 001**

Probenbezeichnung : AHO Spirulina Streusel

Kennzeichnung : MHD: 1.3.2028

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 100 g

Probentransport : Post

Eingang : 18.02.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 18.02.2026 / 02.03.2026

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.

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 1 V1 E, 510, 19.02.2026



Prüfbericht : 26303606 - 001  
 Probenbezeichnung : AHO Spirulina Streusel

## Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	1,2 · 10 <sup>6</sup>	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	± MU	MU Quelle
Blei	<0,020	mg/kg		
Cadmium	<0,010	mg/kg		
Quecksilber	<0,010	mg/kg		
Arsen	0,21	mg/kg	0,042	

**Beurteilung:**  
 Hinsichtlich der untersuchten Parameter ist die Probe mikrobiologisch nicht zu beanstanden.

HamelN, 02.03.2026

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

i. A. G. Möhlmann

(Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin / Kundenbetreuung)

Prüfbericht : 26303606 - 001  
 Probenbezeichnung : AHO Spirulina Streusel

## 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 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
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
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
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>3</sub>	q

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>3</sub>GBA Hameln

### MU-Quelle:

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

### Entscheidungsregeln:

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.

q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.