

Analysrapport

Sida 1 / 1

Mikrolab Stockholm AB
Kung Hans Väg 3
SE-192 68 Sollentuna
Tel: 08-29 79 00

Kundnummer: 222146
Giacomo Mion
G&C Glass och Choklad AB
Wallingatan 34
111 24 STOCKHOLM

Provnummer	L1810277-00	Provtagningsdatum	20181206
Analyspaket		Provtagningsstemperatur	
Glassprodukter		Tillverkningsdag	
Provmärkning	Gräddglass	Provtagare	Giacomo
Provet ankom	20181206-1400	Provtagningsplats	
Analyserna påbörjades	20181206-1500	Analysrapport klar	20181210-1239
Ankomsttemperatur	frost	Batchnummer	

Analys	Resultat	Enhet	Metod/ref
Totalantal aeroba mikroorganismer	20000	cfu/g	NMKL 86-5, 2013
Totalantal aeroba mikroorganismer	4.3	log cfu/g	NMKL 86-5, 2013
Enterobacteriaceae	80	cfu/g	NMKL 144-3, 2005
Enterobacteriaceae	1.9	log cfu/g	NMKL 144-3, 2005
Koagulaspositiva stafylokker	<100	cfu/g	NMKL 66-5, 2009
Koagulaspositiva stafylokker	<2.0	log cfu/g	NMKL 66-5, 2009
Bacillus cereus (presumtiva)	<100	cfu/g	NMKL 67-6, 2010
Bacillus cereus (presumtiva)	<2.0	log cfu/g	NMKL 67-6, 2010
Escherichia coli	<10	cfu/g	NMKL 125-4, 2005
Escherichia coli	<1.0	log cfu/g	NMKL 125-4, 2005

Rapportkommentar:

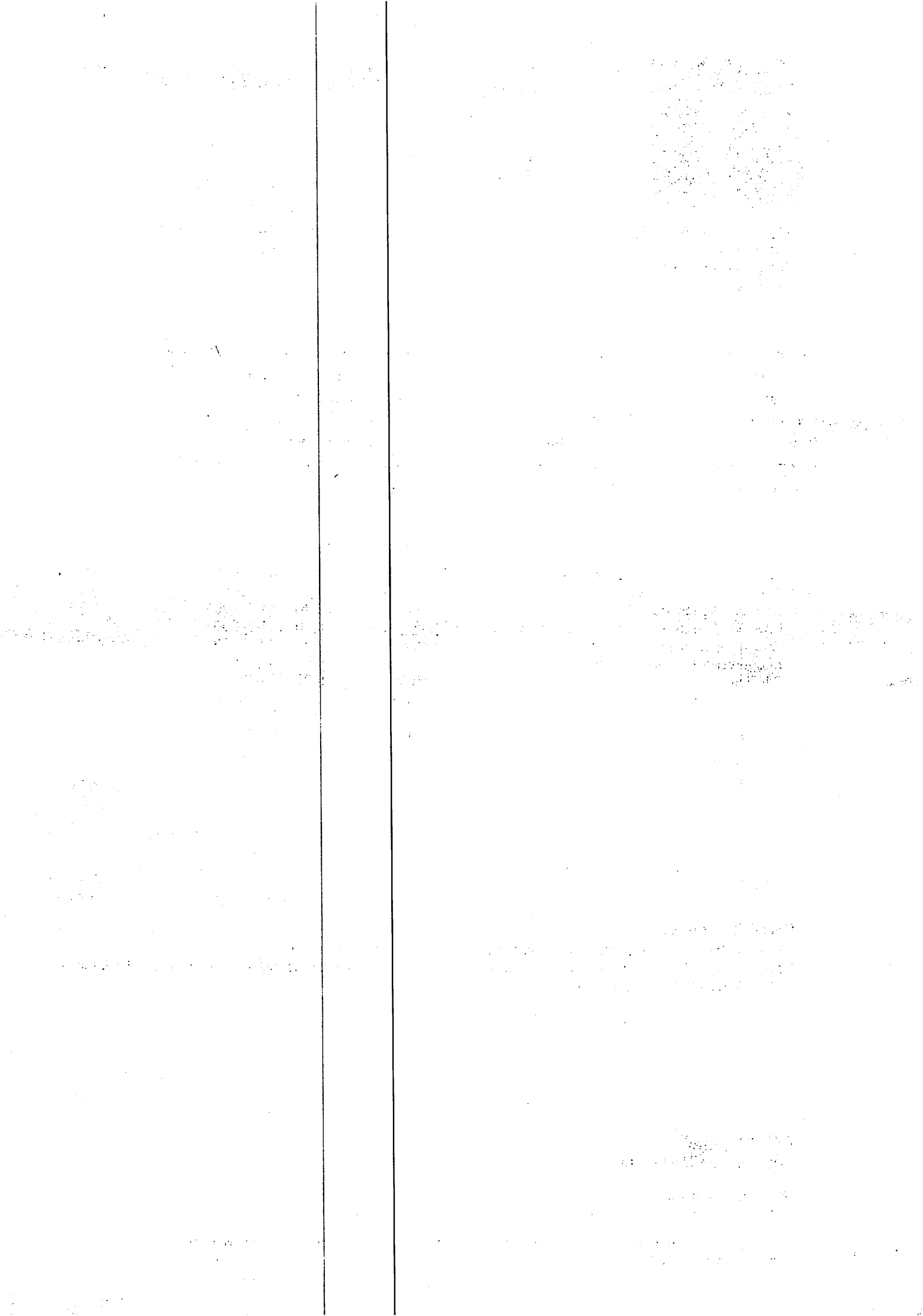
Provet bedöms som tillfredställande med avseende på undersökta parametrar
Bedömt enligt SLV:s Kontrollhandbok om provtagning och bedömningskategorier för mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov del 3 och del 4.

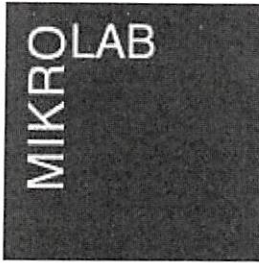
Adil Azou 
Mikrobiologisk Undersökare

**Ej ackrediterad metod*

Upplysningar om mätosäkerhet för kvantitativa mikrobiologiska analyser lämnas på begäran.

Denna rapport får endast återges i sin helhet, resultaten relaterar endast till det insända provet. Laboratoriet är ackrediterat enligt respektive lands ackrediteringsorgan.





Analysrapport

Sida 1/ 1

Mikrolab Stockholm AB
Kung Hans Väg 3
SE-192 68 Sollentuna
Tel: 08-29 79 00

Kundnummer: 222146
Giacomo Mion
G&C Glass och Choklad AB
Wallingatan 34
111 24 STOCKHOLM

Provnummer	L1810278-00	Provtagningsdatum	20181206
Analyspaket		Provtagningsstemperatur	
Glassprodukter		Tillverkningsdag	
Provmärkning	Sorbet Jordgubb	Provtagare	Giacomo
Provet ankom	20181206-1400	Provtagningsplats	
Analyserna påbörjades	20181206-1500	Analysrapport klar	20181210-1240
Ankomsttemperatur	fryst	Batchnummer	

Analys	Resultat	Enhet	Metod/ref
Totalantal aeroba mikroorganismer	<10000	cfu/g	NMKL 86-5, 2013
Totalantal aeroba mikroorganismer	<4.0	log cfu/g	NMKL 86-5, 2013
Enterobacteriaceae	<10	cfu/g	NMKL 144-3, 2005
Enterobacteriaceae	<1.0	log cfu/g	NMKL 144-3, 2005
Koagulaspositiva stafylokker	<100	cfu/g	NMKL 66-5, 2009
Koagulaspositiva stafylokker	<2.0	log cfu/g	NMKL 66-5, 2009
Bacillus cereus (presumtiva)	<100	cfu/g	NMKL 67-6, 2010
Bacillus cereus (presumtiva)	<2.0	log cfu/g	NMKL 67-6, 2010
Escherichia coli	<10	cfu/g	NMKL 125-4, 2005
Escherichia coli	<1.0	log cfu/g	NMKL 125-4, 2005

Rapportkommentar:

Provet bedöms som tillfredställande med avseende på undersökta parametrar
Bedömt enligt SLV:s Kontrollhandbok om provtagning och bedömningskategorier för mikrobiologisk bedömning av livsmedelsprov del 3 och del 4.

Adil Azou 
Mikrobiologisk Undersökare

**Ej ackrediterad metod
Upplysningar om mätosäkerhet för kvantitativa mikrobiologiska analyser lämnas på begäran.*

Denna rapport får endast återges i sin helhet, resultaten relaterar endast till det insända provet. Laboratoriet är ackrediterat enligt respektive lands ackrediteringsorgan.

