



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: 10.02.20  
 Ausgangsdatum: 17.02.20

**Prüfbericht Proben-Nr.: 20110394 / 500560**

Bezeichnung: Lagertest: Pizza Salami  
 Art.-Nr.: 102  
 Inhalt: 370g

gelagert bei +7°C  
 5 Tage vor Ablauf MHD

Haltbarkeit: 14.02.20

Untersuchungen	Ergebnisse in KBE *	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2015-06 (entspricht ISO 4833-1)	< 100.000 ☺	1.000.000	---
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	< 1.000 ☺	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



Sensork 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](http://www.bav-institut.de)).



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: 10.02.20  
 Ausgangsdatum: 17.02.20

**Prüfbericht Proben-Nr.: 20110395 / 500560**

Bezeichnung: Lagertest: Pizza Spezial  
 Art.-Nr.: 106  
 Inhalt: 400g

gelagert bei +7°C  
 5 Tage vor Ablauf MHD

Haltbarkeit: 14.02.20

Untersuchungen	Ergebnisse in KBE *	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2015-06 (entspricht ISO 4833-1)	< 100.000 ☺	1.000.000	---
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	< 1.000 ☺	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



Sensirik 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](http://www.bav-institut.de)).



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: 10.02.20  
 Ausgangsdatum: 17.02.20

**Prüfbericht Proben-Nr.: 20110396 / 500560**

Bezeichnung: Lagertest: Pizza Schinken  
 Art.-Nr.: 103  
 Inhalt: 370g

gelagert bei +7°C  
 5 Tage vor Ablauf MHD

Haltbarkeit: 15.02.20

Untersuchungen	Ergebnisse in KBE *	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2015-06 (entspricht ISO 4833-1)	< 100.000 ☺	1.000.000	---
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	< 1.000 ☺	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](http://www.bav-institut.de)).