

MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8677**
Datum: **25.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47479	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Cocktailsoße 500 ml	Art.: 141, MHD: 09.08.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99214	R200	¹ SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 17.05.18	Grenzwert für Escherichia coli in Feinkostsalaten: 100 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2016			
99215	R201	¹ SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 17.05.18	Grenzwert für Enterobacteriaceae in Feinkostsalaten: 10000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2006			
99216	R202	¹ SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 1000 KBE / g	
16.05.18	- 22.05.18	Für Hefen in Feinkostsalate kein Grenzwert benannt			
99217	R203	¹ SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 10 KBE / g	
16.05.18	- 22.05.18	Für Schimmelpilze kein Grenzwert benannt			
99218	R204	¹ SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB	10 g	< 100 KBE / g	
16.05.18	- 18.05.18	Für B. cereus kein Grenzwert benannt			
99219	R205	¹ SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von Listeria monocytogenes, Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 18.05.18	Grenzwert für Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit			

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8677**

ProbenID 47479	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Cocktailsoße 500 ml	Art.: 141, MHD: 09.08.18	ID3 Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99220	R206	¹ SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18	- 19.05.18	Grenzwert für Salmonella in Feinkostsalaten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2006			
99221	R207	² SOP 423_1132 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes, Ph. Eur 2.2.3	2 ml	3,81 pH in 0 container(s)	
16.05.18	- 16.05.18	Für pH-Wert kein Grenzwert benannt			

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 25.05.18

Kati Schöne
 Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
 Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt
 Bestätigt: **Serena Schmidt**
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
 Am Hubengut 3, 76149
 Karlsruhe, Germany
 HRB 107663 AG Mannheim
 Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
 www.micromol.com
 Phone: +49 (0)721 9415 213
 Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
 Tax no. 35007 / 07862
 Berenberg Bank
 IBAN: DE55 2012 0000 0066 6470 09



MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8676**
Datum: **25.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47478	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Knoblauchsoße 500 ml	Art.: 149, MHD: 09.08.18	ID3
		Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99206	R192	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Escherichia coli in Feinkostsalaten: 100 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2016	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
99207	R193	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Enterobacteriaceae in Feinkostsalaten: 10000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2006	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
99208	R194	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Hefen in Feinkostsalate kein Grenzwert benannt	10 g	< 1000 KBE / g	
99209	R195	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Schimmelpilze kein Grenzwert benannt	10 g	< 10 KBE / g	
99210	R196	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB 16.05.18 - 18.05.18 Für B. cereus kein Grenzwert benannt	10 g	< 100 KBE / g	
99211	R197	1 SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von Listeria monocytogenes, Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB) 16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Untersuchungsbericht
Original für Auftraggeber

MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8679**
Datum: **25.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47478	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Knoblauchsoße 500 ml	Art.: 149, MHD: 09.08.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99212	R198	¹ SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18	-	19.05.18		Grenzwert für Salmonella in Feinkostsalaten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2006	

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 25.05.18


Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
Laborantin Mikrobiologie


Bestätigt: **Serena Schmidt**
Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8676**

ProbenID 47478	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Knoblauchsoße 500 ml	Art.: 149, MHD: 09.08.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99213	R199	² SOP 423_1132 Potentiometrische Bestimmung des pH-Wertes, Ph. Eur 2.2.3	2 ml	3,91 pH in 0 container(s)	
16.05.18	- 16.05.18	Für pH-Wert kein Grenzwert benannt			

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 25.05.18

Kati Schöne
 Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
 Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt
 Bestätigt: **Serena Schmidt**
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8675**
Datum: **25.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47477	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Spezial Salami Baguette	Art.: 128, MHD: 12.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99199	R185	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Escherichia coli in Sandwiches: 1000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2010					
99200	R186	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren	10 g	< 10 KBE / g	
16.05.18 - 17.05.18 Für Enterobakterien kein Grenzwert benannt					
99201	R187	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 1000 KBE / g	
16.05.18 - 22.05.18 Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt					
99202	R188	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 100 KBE / g	
16.05.18 - 22.05.18 Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt					
99203	R189	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in Sandwiches: 1000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2010					
99204	R190	1 SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von Listeria monocytogenes, Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit					

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8675**

ProbenID 47477	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Spezial Salami Baguette	Art.: 128, MHD: 12.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99205	R191	1 SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18	- 19.05.18	Grenzwert für Salmonella in Sandwiches: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2010			

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 25.05.18

Kati Schöne
 Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
 Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt
 Bestätigt: **Serena Schmidt**
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
 Am Hubengut 3, 76149
 Karlsruhe, Germany
 HRB 107663 AG Mannheim
 Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
 www.micromol.com
 Phone: +49 (0)721 9415 213
 Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
 Tax no. 35007 / 07862
 Berenberg Bank
 IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8674**
Datum: **25.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID	47476	Probennahmedatum	15.05.18	Empfangsdatum	15.05.18
Beschreibung		ID1	ID2	ID3	
Produkt: Spezial Schinken Baguette		Art.: 127, MHD: 12.06.18		Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt	

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99192	R178	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Escherichia coli in Sandwiches: 1000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2010	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
99193	R179	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren 16.05.18 - 17.05.18 Für Enterobakterien kein Grenzwert benannt	10 g	< 10 KBE / g	
99194	R180	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt	10 g	< 1000 KBE / g	
99195	R181	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt	10 g	< 100 KBE / g	
99196	R182	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB 16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in Sandwiches: 1000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2010	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
99197	R183	1 SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von Listeria monocytogenes, Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB) 16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8674**

ProbenID 47476	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Spezial Schinken Baguette	Art.: 127, MHD: 12.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99198	R184	1 SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18	-	19.05.18	Grenzwert für Salmonella in Sandwiches: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2010		

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 25.05.18

Kati Schöne
 Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
 Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt
 Bestätigt: **Serena Schmidt**
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
 Am Hubengut 3, 76149
 Karlsruhe, Germany
 HRB 107663 AG Mannheim
 Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
 Phone: +49 (0)721 9415 213
 Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
 Tax no. 35007 / 07862
 Berenberg Bank
 IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Seite 2 von 2
 25. Mai. 18

MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8673**
Datum: **25.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47475	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Pizza Vegetarisch	Art.: 147, MHD: 12.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99185	R171	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Escherichia coli in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmitteln: 100 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					
99186	R172	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Enterobacteriaceae in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmittel: 5000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					
99187	R173	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 1000 KBE / g	
16.05.18 - 22.05.18 Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt					
99188	R174	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 100 KBE / g	
16.05.18 - 22.05.18 Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt					
99189	R175	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB	10 g	< 30 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 1000 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2017					

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8673**

ProbenID 47475	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Pizza Vegetarisch	Art.: 147, MHD: 12.06.18	ID3 Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99190	R176	1 SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> , Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit					
99191	R177	1 SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18 - 19.05.18 Grenzwert für <i>Salmonella</i> in hitzebehandelten, verzehrsfertigen Speisen / Gerichten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 25.05.18

Kati Schöne
 Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
 Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt
 Bestätigt: **Serena Schmidt**
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

 MicroMol GmbH
 Am Hubengut 3, 76149
 Karlsruhe, Germany
 HRB 107663 AG Mannheim
 Dr. Andrea Dreusch

 E-Mail: info@micromol.com
 www.micromol.com
 Phone: +49 (0)721 9415 213
 Fax: +49 (0)721 9415 214

 VAT-ID DE 81 20 74 634
 Tax no. 35007 / 07862
 Berenberg Bank
 IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09


MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8657**
Datum: **25.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47474	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID3
Produkt: Pizza Romana	Art.: 104, MHD: 14.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99178	R164	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 17.05.18	Grenzwert für Escherichia coli in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmitteln: 100 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012			
99179	R165	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 17.05.18	Grenzwert für Enterobacteriaceae in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmittel: 5000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012			
99180	R166	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 1000 KBE / g	
16.05.18	- 22.05.18	Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt			
99181	R167	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 100 KBE / g	
16.05.18	- 22.05.18	Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt			
99182	R168	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 18.05.18	Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 1000 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2017			

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8657**

ProbenID 47474	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Pizza Romana	Art.: 104, MHD: 14.06.18	ID3 Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99183	R169	1 SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> , Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit					
99184	R170	1 SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18 - 19.05.18 Grenzwert für Salmonella in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 25.05.18

Kati Schön
 Erstellt: *Kati Schöne (MTA)*
 Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt
 Bestätigt: *Serena Schmidt*
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
 Am Hubengut 3, 76149
 Karlsruhe, Germany
 HRB 107663 AG Mannheim
 Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
 www.micromol.com
 Phone: +49 (0)721 9415 213
 Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
 Tax no. 35007 / 07862
 Berenberg Bank
 IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Seite 2 von 2

25. Mai. 18

MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8656**
Datum: **24.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID	47473	Probennahmedatum	15.05.18	Empfangsdatum	15.05.18
Beschreibung		ID1	ID2	ID3	
Produkt: Pizza Schinken		Art.: 103, MHD: 12.06.18		Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt	

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99171	R157	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Escherichia coli in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmitteln: 100 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
99172	R158	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Enterobacteriaceae in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmittel: 5000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
99173	R159	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt	10 g	< 1000 KBE / g	
99174	R160	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt	10 g	< 100 KBE / g	
99175	R161	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB 16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 1000 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2017	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8656**

ProbenID 47473	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Pizza Schinken	Art.: 103, MHD: 12.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99176	R162	¹ SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> , Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, die die Vermehrung von <i>Listerien</i> nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit					
99177	R163	¹ SOP 512_1001 Nachweis von <i>Salmonellen</i> gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18 - 19.05.18 Grenzwert für <i>Salmonella</i> in hitzebehandelten, verzehrsfertigen Speisen / Gerichten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 24.05.18

Kati Schöne
 Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
 Laborantin Mikrobiologie

Serena Schmidt
 Bestätigt: **Serena Schmidt**
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
 Am Hubengut 3, 76149
 Karlsruhe, Germany
 HRB 107663 AG Mannheim
 Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
 Phone: +49 (0)721 9415 213
 Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
 Tax no. 35007 / 07862
 Berenberg Bank
 IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Seite 2 von 2
 24. Mai. 18

MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8652**
Datum: **24.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47467	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Familienpizza Salami	Art.: 203, MHD: 12.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99129	R115	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Escherichia coli in hitzebehandelten, verzehrsfertigen Lebensmitteln: 100 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
99130	R116	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Enterobacteriaceae in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmittel: 5000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
99131	R117	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt	10 g	< 1000 KBE / g	
99132	R118	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt	10 g	< 100 KBE / g	
99133	R119	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB 16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in hitzebehandelten, verzehrsfertigen Speisen / Gerichten: 1000 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2017	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8652**

ProbenID 47467	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18			
Beschreibung	ID1	ID2			
Produkt: Familienpizza Salami	Art.: 203, MHD: 12.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt			
UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99134	R120	1 SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von Listeria monocytogenes, Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 18.05.18	Grenzwert für Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit			
99135	R121	1 SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18	- 19.05.18	Grenzwert für Salmonella in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012			

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 24.05.18

K. Schöne
 Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
 Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt
 Bestätigt: **Serena Schmidt**
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: 295PIZ
AuftragsID: 6800
BerichtsID: 8653
Datum: 24.05.18
Erstellt: Kati Schöne (MTA)

ProbenID	47469	Probennahmedatum	15.05.18	Empfangsdatum	15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2	ID3		
Produkt: Elsässer Flammkuchen	Art.: 123, MHD: 12.06.18		Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt		
UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99143	R129	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 17.05.18	Grenzwert für Escherichia coli in hitzebehandelten, verzehrsfertigen Lebensmitteln: 100 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012			
99144	R130	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 17.05.18	Grenzwert für Enterobacteriaceae in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmittel: 5000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012			
99145	R131	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 1000 KBE / g	
16.05.18	- 22.05.18	Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt			
99146	R132	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 100 KBE / g	
16.05.18	- 22.05.18	Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt			
99147	R133	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB	10 g	< 30 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 18.05.18	Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in hitzebehandelten, verzehrsfertigen Speisen / Gerichten: 1000 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2017			

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8653**

ProbenID 47469	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Elsässer Flammkuchen	Art.: 123, MHD: 12.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99148	R134	¹ SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von Listeria monocytogenes, Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18	- 18.05.18	Grenzwert für Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1831/2003, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit			
99149	R135	¹ SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18	- 19.05.18	Grenzwert für Salmonella in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012			

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 24.05.18

Kati Schöne
 Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
 Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt
 Bestätigt: **Serena Schmidt**
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
 Am Hubengut 3, 76149
 Karlsruhe, Germany
 HRB 107663 AG Mannheim
 Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
 www.micromol.com
 Phone: +49 (0)721 9415 213
 Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
 Tax no. 35007 / 07862
 Berenberg Bank
 IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8654**
Datum: **24.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47471	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Pizza Salami	Art.: 102, MHD: 19.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99157	R143	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Escherichia coli in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmitteln: 100 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
99158	R144	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren 16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Enterobacteriaceae in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmittel: 5000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
99159	R145	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt	10 g	< 1000 KBE / g	
99160	R146	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB 16.05.18 - 22.05.18 Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt	10 g	< 100 KBE / g	
99161	R147	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB 16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 1000 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2017	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

AuftragsID: **6800**

Untersuchungsbericht ID **8654**

ProbenID 47471	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Pizza Salami	Art.: 102, MHD: 19.06.18	ID3 Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99162	R148	1 SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von Listeria monocytogenes, Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für Listeria monocytogenes in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit					
99163	R149	1 SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18 - 19.05.18 Grenzwert für Salmonella in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 24.05.18

Kati Schöne

Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**
Laborantin Mikrobiologie

S. Schmidt

Bestätigt: **Serena Schmidt**
Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



MicroMol GmbH, Am Hubengut 3, 76149 Karlsruhe, Germany

Pizza Lorenzo GmbH
Herr Dutzi
Falltorstr. 8-10
76707 Hambrücken
Deutschland

KundenID: **295PIZ**
AuftragsID: **6800**
BerichtsID: **8655**
Datum: **24.05.18**
Erstellt: **Kati Schöne (MTA)**

ProbenID 47472	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Pizza Spezial	Art.: 106, MHD: 19.06.18	Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99164	R150	1 SOP 440_961 Escherichia coli, Kolonienzählmethode, ISO 16649-2	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Escherichia coli in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmitteln: 100 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					
99165	R151	1 SOP 432_1139 Quantitative Bestimmung von Enterobakterien nach LFGB, Gussplattenverfahren	10 g	< 100 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 17.05.18 Grenzwert für Enterobacteriaceae in hitzebehandelten, verzehrfertigen Lebensmittel: 5000 KBE in 1 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					
99166	R152	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 1000 KBE / g	
16.05.18 - 22.05.18 Für Hefen in Sandwiches, belegte Brötchen kein Grenzwert benannt					
99167	R153	1 SOP 402_1111 Hefen und Schimmelpilze in Lebensmitteln, Gussplattenverfahren nach LFGB	10 g	< 300 KBE / g	
16.05.18 - 22.05.18 Für Schimmelpilze in Sandwiches kein Grenzwert benannt					
99168	R154	1 SOP 98_977 Nachweis von Bacillus cereus, Spatelverfahren nach LFGB	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für präsumtive Bacillus cereus in hitzebehandelten, verzehrfertigen Speisen / Gerichten: 1000 KBE in 1 g gemäß DGHM, Richt- und Warnwerte, 2017					

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

MicroMol GmbH
Am Hubengut 3, 76149
Karlsruhe, Germany
HRB 107663 AG Mannheim
Dr. Andrea Dreusch

E-Mail: info@micromol.com
www.micromol.com
Phone: +49 (0)721 9415 213
Fax: +49 (0)721 9415 214

VAT-ID DE 81 20 74 634
Tax no. 35007 / 07862
Berenberg Bank
IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09



Kundenl **295PIZ**

 AuftragsID: **6800**

 Untersuchungsbericht ID **8655**

ProbenID 47472	Probennahmedatum 15.05.18	Empfangsdatum 15.05.18
Beschreibung	ID1	ID2
Produkt: Pizza Spezial	Art.: 106, MHD: 19.06.18	ID3 Probenzug in Originalverpackung, Transport gekühlt

UID	Labornr	Bestimmung	Probe	Ergebnis	Beurteilung
99169	R155	1 SOP 669_1137 Quantitative Bestimmung von <i>Listeria monocytogenes</i> , Spatelmethode nach AES 10/5-09/06 (validiert gegen LFGB)	10 g	< 10 KBE / g	Entspricht
16.05.18 - 18.05.18 Grenzwert für <i>Listeria monocytogenes</i> in Lebensmitteln, die die Vermehrung von Listerien nicht begünstigen können: 100 KBE in 1 g gemäß VO (EG) Nr. 1441/2007, Lebensmittelsicherheitskriterien, Untersuchung während der Haltbarkeit					
99170	R156	1 SOP 512_1001 Nachweis von Salmonellen gemäß §64 LFGB	25 g	nicht nachweisbar in 25 g	Entspricht
16.05.18 - 19.05.18 Grenzwert für <i>Salmonella</i> in hitzebehandelten, verzehrsfertigen Speisen / Gerichten: 0 KBE in 25 g gemäß Warnwert gemäß DGHM Empfehlung 2012					

Die Ergebnisse gelten nach Maßgabe der durchgeführten Untersuchung(en) für die beschriebenen Proben und zum gegenwärtigen Zeitpunkt.

Karlsruhe, den 24.05.18



 Erstellt: *Kati Schöne (MTA)*
 Laborantin Mikrobiologie



 Bestätigt: *Serena Schmidt*
 Leitung Lebensmittelmikrobiologie

Nach ISO 17025:2005 akkreditiertes Labor 1 = Prüfung erfolgte im akkreditierten Bereich; 2 = Prüfung erfolgte im nicht-akkreditierten Bereich

 MicroMol GmbH
 Am Hubengut 3, 76149
 Karlsruhe, Germany
 HRB 107663 AG Mannheim
 Dr. Andrea Dreusch

 E-Mail: info@micromol.com
 www.micromol.com
 Phone: +49 (0)721 9415 213
 Fax: +49 (0)721 9415 214

 VAT-ID DE 81 20 74 634
 Tax no. 35007 / 07862
 Berenberg Bank
 IBAN: DE85 2012 0000 0066 6470 09
