



Inner Sparkle GmbH  
 Max-Planck-Straße 32  
 61184 Karben

Probenahme:  
 Inner Sparkle GmbH  
 Max-Planck-Straße 32  
 61184 Karben  
 Probennehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11610088

Eingangsdatum: 05.11.25

**Prüfbericht Proben-Nr.: 25159109C**

Bezeichnung: Bio Gerstengrasssaftpulver 250 g  
 Lot: 30501

Haltbarkeit: 09.10.2027

Untersuchungen (Prüfplan: C364b)	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
<b>Schwermetalle und Mineralstoffe</b>			
<b>Blei</b> Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,062 mg/kg	---	3,0 mg/kg
<b>Cadmium</b> Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,051 mg/kg	---	1,0 mg/kg
<b>Quecksilber</b> Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,0051 mg/kg	---	0,1 mg/kg
<b>Arsen</b> Methode: PV-SA-337, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	1,8 mg/kg	---	---

Untersuchung durchgeführt von	
1	bilacón GmbH - A Tentamus Company

Robert Hain  
 M.Sc. Biochemie und Molekularbiologie  
 Scientific customer consultant

**Zwischenergebnis vom 10.11.25**

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)).



Inner Sparkle GmbH  
 Max-Planck-Straße 32  
 61184 Karben

Probenahme:  
 Inner Sparkle GmbH  
 Max-Planck-Straße 32  
 61184 Karben  
 Probennehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11610088

Eingangsdatum: 05.11.25  
 Untersuchungsbeginn: 06.11.25  
 Ausgangsdatum: 11.11.25

**Prüfbericht Proben-Nr.: 25159109 / 1113374**

Bezeichnung: Bio Gerstengrassaftpulver 250 g  
 Lot: 30501

Haltbarkeit: 09.10.2027

Untersuchungen	Ergebnisse	Richtwert	Warnwert
Escherichia coli /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-132/2:2010-09 (entspricht ISO 16649-2)	< 100	1.000	10.000
Präsumtive Bacillus cereus /g Methode: BAV-IM-5.4-12-01:2019-10 (validiert gg. ISO 7932)	200	1.000	10.000
Clostridium perfringens /g Methode: ISO 15213-2:2023-11	< 100	1.000	10.000
Hefen /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	2.000	---	---
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 1.000	100.000	---
Salmonellen /25g Methode: § 64 LFGB L 00.00-20:2021-07 (entspricht ISO 6579)	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar

Alle Keimzahlen sind ausgedrückt in KbE (Koloniebildende Einheiten)

Beurteilung: Die mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden. (Beurteilung in Anlehnung an DGHM-Empfehlung 13.1 für getrocknete Kräuter und Gewürze, 2018; Quelle: www.dghm-richt-warnwerte.de)

Robert Hain  
 M.Sc. Biochemie und Molekularbiologie  
 Scientific customer consultant

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne händische Unterschrift gültig.

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).