



## UNTERSUCHUNGSBERICHT

Mountain Ice-Cream AG  
Herr Elias Kneubühler  
Gewerbstrasse 6a  
CH-3770 Zweisimmen

Auftrag : 1108-00171  
Eingang : 05. August 2011  
Bei Fragen : Ruedi Camenzind, Adrian Zobrist  
Nils Zimmermann

Proben-Nr.	331571
Probenbezeichnung	Rahmglace Mix Probe 1 Oberflächentemperatur: 6°C
aerobe mesophile Keime	60 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceen	< 100 KBE/g

Methode  
SLMB 2000  
SLMB 2000  
SLMB 2000

### Beurteilung

Die mikrobiologisch-hygienische Qualität der untersuchten Probe ist (soweit geprüft) einwandfrei.

Es werden 5 Prüfungen pro hergestellter Einheit oder Charge empfohlen.

Toleranz- und Grenzwerte gemäss CH-Hygieneverordnung (Stand: 01.11.2010) für Speiseeis:

Keim	c*	Toleranzwert	Grenzwert
Salmonellen	-	-	n.n./25g
Enterobacteriaceen	2	10 KBE/g	100 KBE/g

\* c ist die erlaubte Anzahl Überschreitungen des Toleranzwertes bei 5 Prüfungen.

Belp, 09. August 2011

Claudia Schneider, Prüffleiterin



## UNTERSUCHUNGSBERICHT

Mountain Ice-Cream AG  
Herr Elias Kneubühler  
Gewerbstrasse 6a  
CH-3770 Zweisimmen

Auftrag : 1108-00171  
Eingang : 05. August 2011  
Bei Fragen : Ruedi Camenzind, Adrian Zobrist  
Nils Zimmermann

Proben-Nr.	331572		
Probenbezeichnung	Rahmglace gefroren Probe 2		
aerobe mesophile Keime	4'400	KBE/g	Methode SLMB 2000
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100	KBE/g	SLMB 2000
Enterobacteriaceen	<b>160</b>	KBE/g	SLMB 2000

### Beurteilung

Wir beurteilen die mikrobiologisch-hygienische Qualität der untersuchten Probe als **nicht gesetzeskonform**.

Es werden 5 Prüfungen pro hergestellter Einheit oder Charge empfohlen.

Toleranz- und Grenzwerte gemäss CH-Hygieneverordnung (Stand: 01.11.2010) für Speiseeis:

Keim	c*	Toleranzwert	Grenzwert
Salmonellen	-	-	n.n./25g
Enterobacteriaceen	2	10 KBE/g	100 KBE/g

\* c ist die erlaubte Anzahl Überschreitungen des Toleranzwertes bei 5 Prüfungen.

Belp, 09. August 2011

Claudia Schneider, Prüfleiterin



## UNTERSUCHUNGSBERICHT

Mountain Ice-Cream AG  
Herr Elias Kneubühler  
Gewerbstrasse 6a  
CH-3770 Zweisimmen

Auftrag : 1108-00171  
Eingang : 05. August 2011  
Bei Fragen : Ruedi Camenzind, Adrian Zobrist  
Nils Zimmermann

Proben-Nr.	331573
Probenbezeichnung	Sorbet Mix Probe 3 Oberflächentemperatur: 6°C
aerobe mesophile Keime	14'000 KBE/g
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100 KBE/g
Enterobacteriaceen	30 KBE/g

Methode  
SLMB 2000  
SLMB 2000  
SLMB 2000

### Beurteilung

Die mikrobiologisch-hygienische Qualität der untersuchten Probe ist (soweit geprüft) einwandfrei.

Es werden 5 Prüfungen pro hergestellter Einheit oder Charge empfohlen.

Toleranz- und Grenzwerte gemäss CH-Hygieneverordnung (Stand: 01.11.2010) für Speiseeis:

Keim	c*	Toleranzwert	Grenzwert
Salmonellen	-	-	n.n./25g
Enterobacteriaceen	2	10 KBE/g	100 KBE/g

\* c ist die erlaubte Anzahl Überschreitungen des Toleranzwertes bei 5 Prüfungen.

Belp, 09. August 2011

Claudia Schneider, Prüffleiterin



## UNTERSUCHUNGSBERICHT

Mountain Ice-Cream AG  
Herr Elias Kneubühler  
Gewerbstrasse 6a  
CH-3770 Zweisimmen

Auftrag : 1108-00171  
Eingang : 05. August 2011  
Bei Fragen : Ruedi Camenzind, Adrian Zobrist  
Nils Zimmermann

Proben-Nr.	331574		
Probenbezeichnung	Sorbet gefroren Probe 4		
aerobe mesophile Keime	14'000	KBE/g	Methode SLMB 2000
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100	KBE/g	SLMB 2000
Enterobacteriaceen	<b>160</b>	KBE/g	SLMB 2000

### Beurteilung

Wir beurteilen die mikrobiologisch-hygienische Qualität der untersuchten Probe als **nicht gesetzeskonform**.

Es werden 5 Prüfungen pro hergestellter Einheit oder Charge empfohlen.

Toleranz- und Grenzwerte gemäss CH-Hygieneverordnung (Stand: 01.11.2010) für Speiseeis:

Keim	c*	Toleranzwert	Grenzwert
Salmonellen	-	-	n.n./25g
Enterobacteriaceen	2	10 KBE/g	100 KBE/g

\* c ist die erlaubte Anzahl Überschreitungen des Toleranzwertes bei 5 Prüfungen.

Belp, 09. August 2011

Claudia Schneider, Prüfleiterin