



## UNTERSUCHUNGSBERICHT

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

Auftrag : 1108-00518  
Eingang : 22. August 2011  
Bei Fragen : Ruedi Camenzind, Adrian Zobrist  
Nils Zimmermann

Proben-Nr.	332545		
Probenbezeichnung	Rahmglace gefroren		
aerobe mesophile Keime	510	KBE/g	Methode SLMB 2000
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100	KBE/g	SLMB 2000
Enterobacteriaceen	< 10	KBE/g	SLMB 2000

### Beurteilung

Die mikrobiologisch-hygienische Qualität der untersuchten Probe ist 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, 25. August 2011

Claudia Schneider, Prüfleiterin



## UNTERSUCHUNGSBERICHT

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

Auftrag : 1108-00518  
Eingang : 22. August 2011  
Bei Fragen : Ruedi Camenzind, Adrian Zobrist  
Nils Zimmermann

Proben-Nr.	332546		
Probenbezeichnung	Sorbet gefroren		
aerobe mesophile Keime	250	KBE/g	Methode SLMB 2000
Koagulasepositive Staphylokokken	< 100	KBE/g	SLMB 2000
Enterobacteriaceen	< 10	KBE/g	SLMB 2000

### Beurteilung

Die mikrobiologisch-hygienische Qualität der untersuchten Probe ist 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, 25. August 2011

Claudia Schneider, Prüfleiterin