

## ANALYSERAPPORT

**Certificaatnummer** 1461263-NL-1  
**Datum certificaat versie** 24-8-2019  
**Opdrachtnummer** 1461263  
**Opdrachtgever** AA-Bakeries (voorheen Van Herpen Klaassen v.o.f.)  
 Heirweg 1  
 6121 JP BORN

**Project code**  
**Project omschrijving** Wk 34 N=5 Gechocolateerde éclair  
**Onderzoekstype** Direct  
**Transport door** SYNLAB  
**Aanleverdatum** 22-8-2019

### Kenmerken monster

Omschrijving : A24098, 7:20

Monsternummer : 1461263-001      Monsternamedatum : 22-8-2019  
 Monsternametijd : 09:22      Onderzoek gestart d.d. : 22-8-2019  
 Resultaat gereed d.d. : 24-8-2019      Product : Bakkerijproducten

### ANALYSERESULTATEN

Analyse	Q	Eenheid	Resultaat	Norm	Bron
Enterobacteriaceae (37 °C)	Q	kve/g	<10	<100	Opdrachtgever

### Opmerkingen

- Resultaat overschrijdt de afkeuringsgrens
- Resultaat overschrijdt de waarschuwingsgrens
- Resultaat ligt binnen de opgegeven grenzen

(Q) Methoden geaccrediteerd door de Raad voor Accreditatie (verrichtingenlijst L 106)

De resultaten in dit rapport hebben enkel betrekking op het (de) onderzochte monster(s). Gegevens aangaande meetonzekerheid (MO) zijn opvraagbaar. Bij de toetsing van analyseresultaten tegen een specificatie of wettelijke limiet, is de meetonzekerheid van de analyse niet inbegrepen, tenzij dit anders voorgeschreven wordt door de wetgeving. Gegevens vermeld bij project, projectomschrijving, kenmerken monster, het product type en de monsternamedatum en -tijd zijn verstrekt door de opdrachtgever, tenzij de monsternamen door SYNLAB is uitgevoerd. SYNLAB is niet verantwoordelijk voor de gegevens verstrekt door de opdrachtgever. Analyses en monsternamenactiviteiten worden in opdracht van de opdrachtgever uitgevoerd. Opinies en interpretaties vallen buiten de scope van accreditatie en hebben enkel betrekking op de analyseresultaten vermeld in dit certificaat.

### Methoden van onderzoek

Enterobacteriaceae (37 °C)      Q      Conform NEN-ISO 21528-2

## ANALYSERAPPORT

**Certificaatnummer** 1461263-NL-1  
**Datum certificaat versie** 24-8-2019  
**Opdrachtnummer** 1461263  
**Opdrachtgever** AA-Bakeries (voorheen Van Herpen Klaassen v.o.f.)  
 Heirweg 1  
 6121 JP BORN

**Project code**  
**Project omschrijving** Wk 34 N=5 Gechocolateerde éclair  
**Onderzoekstype** Direct  
**Transport door** SYNLAB  
**Aanleverdatum** 22-8-2019

### Kenmerken monster

Omschrijving : A24098, 9:30

Monsternummer : 1461263-002      Monsternamedatum : 22-8-2019  
 Monsternametijd : 09:22      Onderzoek gestart d.d. : 22-8-2019  
 Resultaat gereed d.d. : 24-8-2019      Product : Bakkerijproducten

### ANALYSERESULTATEN

Analyse	Q	Eenheid	Resultaat	Norm	Bron
Enterobacteriaceae (37 °C)	Q	kve/g	<10	<100	Opdrachtgever

### Opmerkingen

- Resultaat overschrijdt de afkeuringsgrens
- Resultaat overschrijdt de waarschuwingsgrens
- Resultaat ligt binnen de opgegeven grenzen

(Q) Methoden geaccrediteerd door de Raad voor Accreditatie (verrichtingenlijst L 106)

De resultaten in dit rapport hebben enkel betrekking op het (de) onderzochte monster(s). Gegevens aangaande meetonzekerheid (MO) zijn opvraagbaar. Bij de toetsing van analyseresultaten tegen een specificatie of wettelijke limiet, is de meetonzekerheid van de analyse niet inbegrepen, tenzij dit anders voorgeschreven wordt door de wetgeving. Gegevens vermeld bij project, projectomschrijving, kenmerken monster, het product type en de monsternamedatum en -tijd zijn verstrekt door de opdrachtgever, tenzij de monsternamen door SYNLAB is uitgevoerd. SYNLAB is niet verantwoordelijk voor de gegevens verstrekt door de opdrachtgever. Analyses en monsternamenactiviteiten worden in opdracht van de opdrachtgever uitgevoerd. Opinies en interpretaties vallen buiten de scope van accreditatie en hebben enkel betrekking op de analyseresultaten vermeld in dit certificaat.

### Methoden van onderzoek

Enterobacteriaceae (37 °C)      Q      Conform NEN-ISO 21528-2

## ANALYSERAPPORT

**Certificaatnummer** 1461263-NL-1  
**Datum certificaat versie** 24-8-2019  
**Opdrachtnummer** 1461263  
**Opdrachtgever** AA-Bakeries (voorheen Van Herpen Klaassen v.o.f.)  
 Heirweg 1  
 6121 JP BORN

**Project code**  
**Project omschrijving** Wk 34 N=5 Gechocolateerde éclair  
**Onderzoekstype** Direct  
**Transport door** SYNLAB  
**Aanleverdatum** 22-8-2019

### Kenmerken monster

Omschrijving : A24098, 12:10

Monsternummer : 1461263-003      Monsternamedatum : 22-8-2019  
 Monsternametijd : 09:22      Onderzoek gestart d.d. : 22-8-2019  
 Resultaat gereed d.d. : 24-8-2019      Product : Bakkerijproducten

### ANALYSERESULTATEN

Analyse	Eenheid	Resultaat	Norm	Bron
Enterobacteriaceae (37 °C)	Q kve/g	<10	<100	Opdrachtgever

### Opmerkingen

- Resultaat overschrijdt de afkeuringsgrens
- Resultaat overschrijdt de waarschuwingsgrens
- Resultaat ligt binnen de opgegeven grenzen

(Q) Methoden geaccrediteerd door de Raad voor Accreditatie (verrichtingenlijst L 106)

De resultaten in dit rapport hebben enkel betrekking op het (de) onderzochte monster(s). Gegevens aangaande meetonzekerheid (MO) zijn opvraagbaar. Bij de toetsing van analyseresultaten tegen een specificatie of wettelijke limiet, is de meetonzekerheid van de analyse niet inbegrepen, tenzij dit anders voorgeschreven wordt door de wetgeving. Gegevens vermeld bij project, projectomschrijving, kenmerken monster, het product type en de monsternamedatum en -tijd zijn verstrekt door de opdrachtgever, tenzij de monsternamen door SYNLAB is uitgevoerd. SYNLAB is niet verantwoordelijk voor de gegevens verstrekt door de opdrachtgever. Analyses en monsternamenactiviteiten worden in opdracht van de opdrachtgever uitgevoerd. Opinies en interpretaties vallen buiten de scope van accreditatie en hebben enkel betrekking op de analyseresultaten vermeld in dit certificaat.

### Methoden van onderzoek

Enterobacteriaceae (37 °C) Q Conform NEN-ISO 21528-2

## ANALYSERAPPORT

**Certificaatnummer** 1461263-NL-1  
**Datum certificaat versie** 24-8-2019  
**Opdrachtnummer** 1461263  
**Opdrachtgever** AA-Bakeries (voorheen Van Herpen Klaassen v.o.f.)  
Heirweg 1  
6121 JP BORN

**Project code**  
**Project omschrijving** Wk 34 N=5 Gechocolateerde éclair  
**Onderzoekstype** Direct  
**Transport door** SYNLAB  
**Aanleverdatum** 22-8-2019

### Kenmerken monster

Omschrijving : A24098, 13:40

Monsternummer : 1461263-004      Monsternamedatum : 22-8-2019  
Monsternametijd : 09:22      Onderzoek gestart d.d. : 22-8-2019  
Resultaat gereed d.d. : 24-8-2019      Product : Bakkerijproducten

### ANALYSERESULTATEN

Analyse	Eenheid	Resultaat	Norm	Bron
Enterobacteriaceae (37 °C)	Q kve/g	<10	<100	Opdrachtgever

### Opmerkingen

- Resultaat overschrijdt de afkeuringsgrens
- Resultaat overschrijdt de waarschuwingsgrens
- Resultaat ligt binnen de opgegeven grenzen

(Q) Methoden geaccrediteerd door de Raad voor Accreditatie (verrichtingenlijst L 106)

De resultaten in dit rapport hebben enkel betrekking op het (de) onderzochte monster(s). Gegevens aangaande meetonzekerheid (MO) zijn opvraagbaar. Bij de toetsing van analyseresultaten tegen een specificatie of wettelijke limiet, is de meetonzekerheid van de analyse niet inbegrepen, tenzij dit anders voorgeschreven wordt door de wetgeving. Gegevens vermeld bij project, projectomschrijving, kenmerken monster, het product type en de monsternamedatum en -tijd zijn verstrekt door de opdrachtgever, tenzij de monsternamen door SYNLAB is uitgevoerd. SYNLAB is niet verantwoordelijk voor de gegevens verstrekt door de opdrachtgever. Analyses en monsternamenactiviteiten worden in opdracht van de opdrachtgever uitgevoerd. Opinies en interpretaties vallen buiten de scope van accreditatie en hebben enkel betrekking op de analyseresultaten vermeld in dit certificaat.

### Methoden van onderzoek

Enterobacteriaceae (37 °C) Q Conform NEN-ISO 21528-2

## ANALYSERAPPORT

**Certificaatnummer** 1461263-NL-1  
**Datum certificaat versie** 24-8-2019  
**Opdrachtnummer** 1461263  
**Opdrachtgever** AA-Bakeries (voorheen Van Herpen Klaassen v.o.f.)  
 Heirweg 1  
 6121 JP BORN

**Project code**  
**Project omschrijving** Wk 34 N=5 Gechocolateerde éclair  
**Onderzoekstype** Direct  
**Transport door** SYNLAB  
**Aanleverdatum** 22-8-2019

**Kenmerken monster**

Omschrijving : A24098, 14:40

Monsternummer : 1461263-005      Monsternamedatum : 22-8-2019  
 Monsternametijd : 09:22      Onderzoek gestart d.d. : 22-8-2019  
 Resultaat gereed d.d. : 24-8-2019      Product : Bakkerijproducten

**ANALYSERESULTATEN**

Analyse	Eenheid	Resultaat	Norm	Bron
Enterobacteriaceae (37 °C)	Q	kve/g	<10	Opdrachtgever

**Opmerkingen**

- Resultaat overschrijdt de afkeuringsgrens
- Resultaat overschrijdt de waarschuwingsgrens
- Resultaat ligt binnen de opgegeven grenzen

(Q) Methoden geaccrediteerd door de Raad voor Accreditatie (verrichtingenlijst L 106)

De resultaten in dit rapport hebben enkel betrekking op het (de) onderzochte monster(s). Gegevens aangaande meetonzekerheid (MO) zijn opvraagbaar. Bij de toetsing van analyseresultaten tegen een specificatie of wettelijke limiet, is de meetonzekerheid van de analyse niet inbegrepen, tenzij dit anders voorgeschreven wordt door de wetgeving. Gegevens vermeld bij project, projectomschrijving, kenmerken monster, het product type en de monsternamedatum en -tijd zijn verstrekt door de opdrachtgever, tenzij de monsternamen door SYNLAB is uitgevoerd. SYNLAB is niet verantwoordelijk voor de gegevens verstrekt door de opdrachtgever. Analyses en monsternamenactiviteiten worden in opdracht van de opdrachtgever uitgevoerd. Opinies en interpretaties vallen buiten de scope van accreditatie en hebben enkel betrekking op de analyseresultaten vermeld in dit certificaat.

**Methoden van onderzoek**

Enterobacteriaceae (37 °C)      Q      Conform NEN-ISO 21528-2