

arotop food & environment GmbH · Postfach 100 108 · D-55132 Mainz

Quality First GmbH
Äußere Wiener Str. 11
93055 Regensburg

Institut für Geschmacksforschung,
Lebensmittel- und Umweltanalytik
Dekan-Laist-Straße 9
D-55129 Mainz
Tel +49 6131 58380-0
Fax +49 6131 58380-80
arotop@arotop.com
www.arotop.com

Prüfbericht zu Projekt-Nr: L-19-03111-01

Probeninformation

25.04.2019

Bezeichnung	More Nutrition Every Workout
Sorte	Eistee-Pfirsichgeschmack
Probengeber	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665325727
Anzahl der Proben	1
Eingang	01.04.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	700g
Angaben zur Haltbarkeit	16.07.2020
Los / Charge	13579
Untersuchungszeitraum	01.04.2019 - 25.04.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl <small>Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06</small>	< 100	KbE/g	10.000 (R)
Enterobakterien <small>Methode: ASU 64 LFGB L.06.00-24 VRBD/30° C/48h/anaerob</small>	< 10	KbE/g	100 (R)
E.coli <small>Methode: ASU 64 LFGB L.01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/24h</small>	< 10	KbE/g	10 (R)
Schimmelpilze <small>Methode: ASU 64 LFGB L.01.00-37 YGC/25°C/72-120h: 1991-12</small>	< 100	KbE/g	100 (R)
Hefen <small>Methode: ASU 64 LFGB L.01.00-37 YGC/25°C/72-120h: 1991-12</small>	< 100	KbE/g	
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100	KbE/g	

1 von 3

HRB 0454 Mainz
Geschäftsführer:
Stefan Kollenda

Commerzbank
IBAN: DE60 2654 0070 0547 0026 00
BIC-No: COBADEFFXXX
USt.-Id.Nr. DE814417786



Durch die DAkkS nach DIN EN/ISO
17025 akkreditiertes Prüflaboratorium.
Die Akkreditierung gilt für die in der
Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.

Projektnummer: L-19-03111
 Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
 Sorte: Eistee-Pfirsichgeschmack

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-55 mod: 2004-12			
Salmonellen (PCR) Methode: Assurance GDS Salmonella Tq (Real Time PCR), Romer Labs Art.: 1507061, Pathatrix™ APS500P Thermo Fischer: 2016-08	nicht nachweisbar	in 25 g	n.n. in 25g (W)
Bacillus cereus, präsumtive Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-33. MYP/30°C/24-48h: 2006-09	< 100	KbE/g	100 (R)
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135 2011-01	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)
Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)

(G)=Grenzwert, HG=(Höchstgehalt), (S)=Spezifikation Kunde, (R)=Richtwert, (W)=Warnwert, (BG)=Bestimmungsgrenze, (NG)=Nachweisgrenze

Beurteilung

Zur mikrobiologischen Bewertung des Musters wurden die zur Zeit gültigen Richtwerte der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) für die entsprechende Produktgruppe gewählt. Es wurden keine Überschreitung der Richtwerte - und somit auch der Warnwerte - festgestellt.

Die Untersuchungen im Bereich der VO (EG) Nr. 1881/2006 entsprechen den Vorgaben.

Die vorliegende Probe ist im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen als verkehrsfähig zu beurteilen.

Mit freundlichen Grüßen
arotop food & environment GmbH

AUS DATENSCHUTZGRÜNDEN EDITIERT!

Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf das untersuchte Prüfgut. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.



Projektnummer: L-19-03111
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
Sorte: Eistee-Pfirsichgeschmack

IMG_0005



IMG_0007

IMG_0006



IMG_0008