

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 Probeninformation

02.04.2019

| | |
|-----------------------------|---|
| Projekt-Nr. | L-19-02591 |
| Bezeichnung | More Nutrition Every Workout |
| Sorte | Mango-Maracuja |
| Probengeber | Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg |
| Lieferant / Hersteller | Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg |
| Anzahl der Proben | 1 |
| Eingang | 19.03.2019 |
| Probennahme | durch Kunde |
| Temperatur bei Wareneingang | Rt |
| Zustand / Verpackung | Kunststoffdose |
| Nennfüllmenge | 700g |
| Angaben zur Haltbarkeit | 18.12.2020 |
| Los / Charge | 16038 |
| Untersuchungszeitraum | 19.03.2019 - 02.04.2019 |

Untersuchungsergebnisse

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

1 von 5

HRB 0454 Mainz
Geschäftsführer:
Stefan Kollenda

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

 **DAKKS**
Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14580-01-00

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

Untersuchungsergebnisse

| Parameter | Ergebnis | Einheit | Bezugswert |
|---|-------------------|---------|-----------------|
| Koagulase-positive Staphylokokken <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-55 BP/37°C/48h</small> | < 100 | KbE/g | |
| Salmonellen (PCR) <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h</small> | nicht nachweisbar | in 25 g | n.n. in 25g (W) |
| Bacillus cereus, präsumtive <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-33 MYP/30°C/24-48h</small> | < 100 | KbE/g | 100 (R) |
| Cadmium <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135</small> | < 0,005 (BG) | mg/kg | |
| Blei <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135</small> | < 0,05 (BG) | mg/kg | |

(G)=Grenzwert, HG=(Höchstgehalt), (S)=Spezifikation Kunde, (R)=Richtwert, (W)=Warnwert, (BG)=Bestimmungsgrenze, (NG)=Nachweisgrenze, (o.a.V.)= ohne anormale Veränderungen, (#)=Parameter nicht akkreditiert

Richt- und Warnwerte gemäß Deutscher Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

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-19-02591
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
Sorte: Mango-Maracuja



IMG_0013

Projektnummer: L-19-02591
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
Sorte: Mango-Maracuja



IMG_0014



IMG_0015