

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-19-03045-01

Probeninformation

23.04.2019

Bezeichnung	More Nutrition Female Protect
Probengeber	Quality First GmbH
Lieferant / Hersteller	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665325598
Anzahl der Proben	1
Eingang	28.03.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	52g
Angaben zur Haltbarkeit	02.01.2021
Los / Charge	16043
Untersuchungszeitraum	28.03.2019 - 23.04.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	Bemerkung
Paket Kapseln, Tabletten				
Salmonellen (PCR) Methode: Assurance GDS Salmonella Tq (Real Time PCR), Romer Labs Art.: 1507061, Pathatrix™ APSS00P, Thermo Fischer: 2016-08	nicht nachweisbar	in 25 g		
E.coli Methode: ASU 64 LFGB L.01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/24h	< 10	KbE/g		
Schimmelpilze Methode: ASU 64 LFGB L.01.00-37 YGC/25°C/72-120h: 1991-12	< 100	KbE/g		
Hefen Methode: ASU 64 LFGB L.01.00-37 YGC/25°C/72-120h: 1991-12	< 100	KbE/g		
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06	200	KbE/g		
Blei Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)	

1 von 3

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	Bemerkung
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)	

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

Beurteilung

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.



IMG_0003



IMG_0004

Projektnummer: L-19-03045
Bezeichnung: More Nutrition Female Protect



IMG_0005