

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-19-03972

### Probeninformation

02.05.2019

Bezeichnung	More Nutrition Total Protein Schoko-Brownie
Probengeber	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665326045
Anzahl der Proben	1
Eingang	17.04.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	1500g
Angaben zur Haltbarkeit	25.03.2021
Los / Charge	16124
Untersuchungszeitraum	17.04.2019 - 02.05.2019

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
<b>Paket Instantpulver (Mikrobiologie + Schwermetalle)</b>			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU   64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06	400	KbE/g	10.000 (R)
Enterobakterien Methode: ASU   64 LFGB L.06.00-24 VRBD/30° C/48h/anaerob; 1987-11	70	KbE/g	100 (R)
E.coli Methode: M-EC-01.00.3mod	< 10	KbE/g	10 (R)
Schimmelpilze Methode: ASU   64 LFGB L.01.00-37 YGC/25°C/72-120h: 1991-12	< 100	KbE/g	100 (R)
Hefen Methode: ASU   64 LFGB L.01.00-37 YGC/25°C/72-120h: 1991-12	< 100	KbE/g	
Koagulase-positive Staphylokokken Methode: ASU   64 LFGB L.00.00-55 mod: 2004-12	< 10	KbE/g	10 (R)

1 von 5

HRB 0454 Mainz  
Geschäftsführer:  
Stefan Kollenda

Commerzbank  
IBAN: DE60 2654 0070 0547 0026 00  
BIC-No: COBADEFFXXX  
USt-I.d.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.

Projektnummer: L-19-03972  
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
Schoko-Brownie

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
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	0,015	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, (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-19-03972  
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
Schoko-Brownie



IMG\_0004

Projektnummer: L-19-03972  
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
Schoko-Brownie



IMG\_0005

Projektnummer: L-19-03972  
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
Schoko-Brownie



IMG\_0006