

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-19-02667
Bezeichnung	More Nutrition Every Workout
Sorte	Pina Colada
Probengeber	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665326007
Anzahl der Proben	1
Eingang	20.03.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	700g
Angaben zur Haltbarkeit	21.01.2021
Los / Charge	16421
Untersuchungszeitraum	20.03.2019 - 02.04.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-20, 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)

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.

Projektnummer: L-19-02667
 Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
 Sorte: Pina Colada



Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Hefen Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-37 YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g	
Koagulase-positive Staphylokokken Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-55 BP/37°C/48h	< 100	KbE/g	
Salmonellen (PCR) Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h	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	< 100	KbE/g	100 (R)
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135	< 0,005 (BG)	mg/kg	
Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135	< 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-19-02667
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
Sorte: Pina Colada



IMG_0013

Projektnummer: L-19-02667
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
Sorte: Pina Colada



IMG_0014

Projektnummer: L-19-02667
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
Sorte: Pina Colada



IMG_0015