

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-19-04058

Probeninformation

03.05.2019

Bezeichnung	More Nutrition Every Workout
Probengeber	Quality First GmbH
	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH
	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665326038
Anzahl der Proben	1
Eingang	23.04.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	700g
Angaben zur Haltbarkeit	19.12.2020
Los / Charge	16035
Untersuchungszeitraum	23.04.2019 - 03.05.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver (Mikrobiologie + Schwermetalle)			
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.00.00-133/2: 2010-09</small>	< 10	KbE/g	100 (R)
E.coli <small>Methode: ASU 64 LFGB L.00.00.132/2: 2010-09</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 <small>Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-55 mod: 2004-12</small>	< 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.-Id.Nr. DE814417786



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
Salmonellen (PCR) <small>Methode: Assurance GDS Salmonella Tq (Real Time PCR), Romer Labs Art.: 1507061, Pathatrix™ APS500P, Thermo Fischer, 2016-08</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: 2006-09</small>	< 100	KbE/g	100 (R)
Cadmium <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01</small>	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)
Blei <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01</small>	< 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 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 auszugs-weise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.



IMG_0002



IMG_0003



IMG_0004