

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-19-03547

Probeninformation

29.04.2019

Bezeichnung	More Nutrition Vegan Complete
Probengeber	Quality First GmbH
	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH
	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665325710
Anzahl der Proben	1
Eingang	09.04.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	253g
Angaben zur Haltbarkeit	26.02.2021
Los / Charge	16813
Untersuchungszeitraum	09.04.2019 - 29.04.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver (Mikrobiologie + Schwermetalle)			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06	< 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.01.00-37 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.-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	
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	0,019	mg/kg	1 (HG)	
Blei Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-135. 2011-01	0,05	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



i.A. Philipp Schwarz
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
Qualitätssicherung

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_0007



IMG_0008



IMG_0009