

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-19-04797

Probeninformation

29.05.2019

Bezeichnung	More Nutrition Total Protein
Sorte	Cremige Honig-Milch
Probengeber	Quality First GmbH
Lieferant / Hersteller	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg Quality First GmbH
EAN-Code	4250665326243
Anzahl der Proben	1
Eingang	15.05.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	1500g
Angaben zur Haltbarkeit	30.04.2021
Los / Charge	17451
Untersuchungszeitraum	15.05.2019 - 29.05.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver (Mikrobiologie + Schwermetalle)			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06	200	KbE/g	10.000 (R)
Enterobakterien Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-133/2: 2010-09	< 10	KbE/g	100 (R)
E.coli Methode: ASU 64 LFGB L.00.00.132/2: 2010-09	< 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	

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.

Projektnummer: L-19-04797
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Cremige Honig-Milch

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Koagulase-positive Staphylokokken Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-55 mod: 2004-12	< 10	KbE/g	10 (R)	
Salmonellen (PCR) Methode: Assurance GDS Salmonella Tq (Real Time PCR), Rorner 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	< 0,005 (BG)	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!

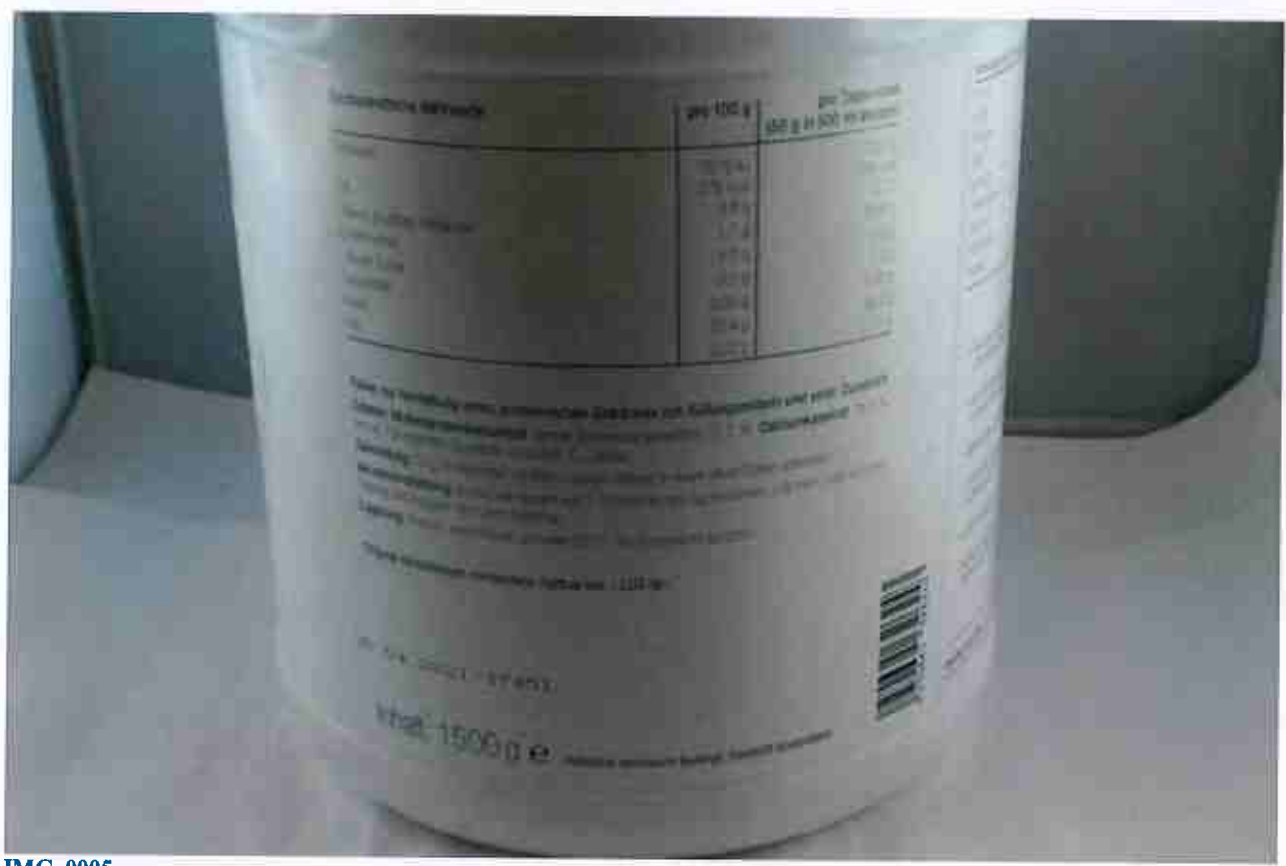
Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf das untersuchte Prüfgut. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.

Projektnummer: L-19-04797
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Cremige Honig-Milch



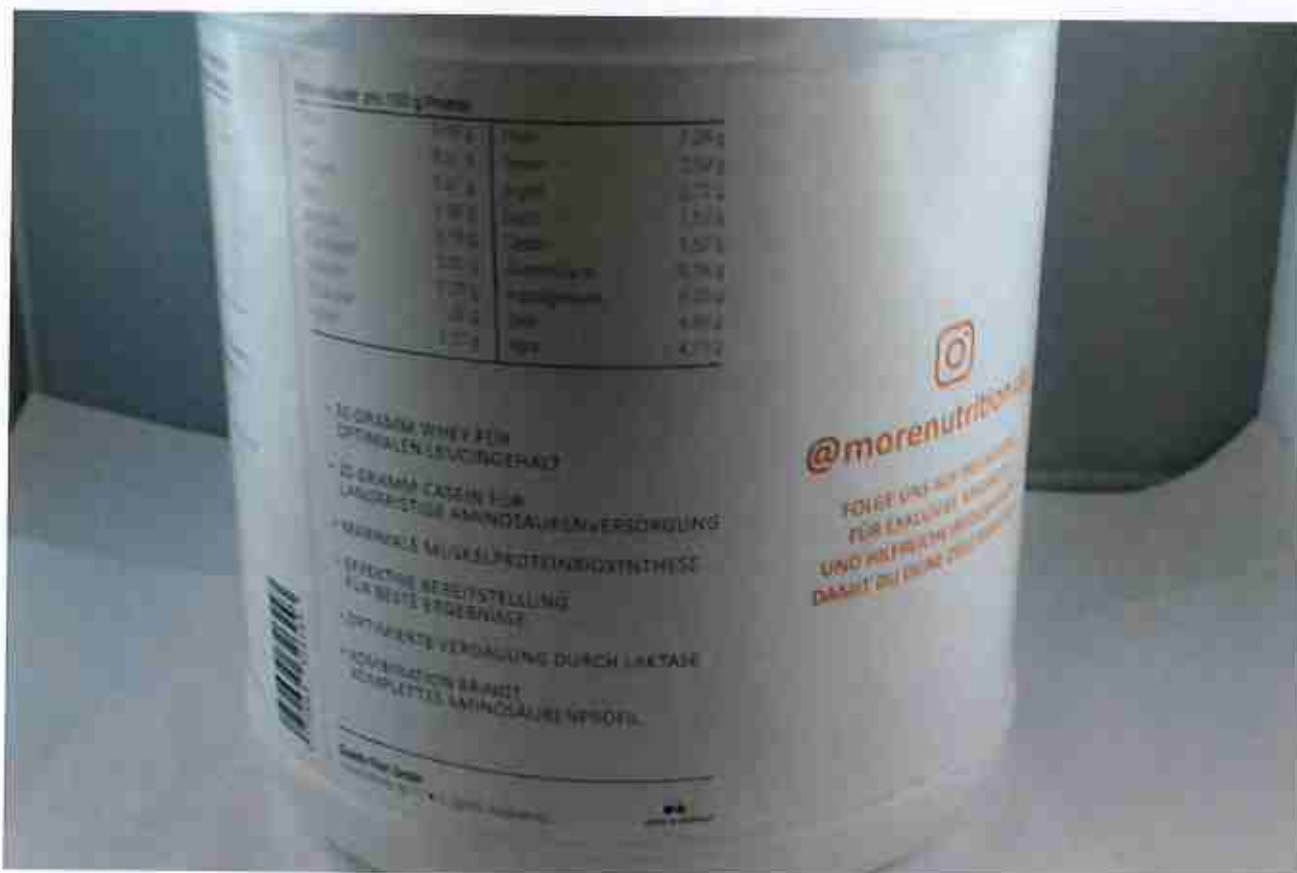
IMG_0004

Projektnummer: L-19-04797
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Cremige Honig-Milch



IMG_0005

Projektnummer: L-19-04797
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Cremige Honig-Milch



IMG_0006