

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-19-05382-01

Probeninformation

01.07.2019

Bezeichnung	More Nutrition Essentials O3-D3-K2
Probengeber	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665325581
Anzahl der Proben	1
Eingang	04.06.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	178g
Angaben zur Haltbarkeit	01.06.2020
Los / Charge	Lot: 13108
Untersuchungszeitraum	04.06.2019 - 01.07.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Kapseln			
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)
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	
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06	< 100	KbE/g	10.000 (R)

1 von 3

HRB 0454 Mainz
Geschäftsführer:
Stefan Kollenda

Commerzbank
IBAN: DE60 2654 0070 0547 002600
BIC-No: COBADEFFXXX
USt.-Id.Nr. DE814417786



Durch die DAKKS nach DIN EN/ISO
17025 akkreditiertes Prüflaboratorium.
Die Akkreditierung gilt für die in der
Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.

Projektnummer: L-19-05382
Bezeichnung: More Nutrition Essentials O3-D3-
K2

(G)=Grenzwert, HG=(Höchstgehalt), (S)=Spezifikation Kunde, (R)=Richtwert, (W)=Warnwert, (BG)=Bestimmungsgrenze,
(NG)=Nachweisgrenze

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



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_0006



IMG_0007

Projektnummer: L-19-05382
Bezeichnung: More Nutrition Essentials O3-D3-
K2



IMG_0008