

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-19-05382-03

### 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
Probenahme	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
Peroxidzahl (POZ) <small>Methode: AHM 165 (Wheatar); 2019-02</small>	4,20	mEq/kg	
Anisidinzahl <small>Methode: im Fremda. (B) an akkreditiertes Labor</small>	7,9		
Totox-Zahl (berechnet nach LS) <small>Methode: berechnet</small>	16		

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

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

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



IMG\_0008