

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-19-02984

Probeninformation

10.04.2019

| | |
|-----------------------------|---|
| Bezeichnung | More Nutrition Total Protein |
| Sorte | Zimt-Zucker-Cookies |
| Probengeber | Quality First GmbH |
| Lieferant / Hersteller | Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg Quality First GmbH |
| EAN-Code | 4250665325758 |
| Anzahl der Proben | 1 |
| Eingang | 27.03.2019 |
| Probennahme | durch Kunde |
| Temperatur bei Wareneingang | Rt |
| Zustand / Verpackung | Kunststoffdose |
| Nennfüllmenge | 1500g |
| Angaben zur Haltbarkeit | 25.01.2021 |
| Los / Charge | 16051 |
| Untersuchungszeitraum | 27.03.2019 - 10.04.2019 |

Untersuchungsergebnisse

| Parameter | Ergebnis | Einheit | Bezugswert |
|---|----------|---------|------------|
| Paket Instantpulver | | | |
| 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 | < 100 | KbE/g | |

1 von 3

HRB 0454 Mainz
Geschäftsführer:
Stefan Kollenda

Commerzbank
IBAN: DE60 2654 0070 0547 0026 00
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-19-02984
 Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
 Sorte: Zimt-Zucker-Cookies

Untersuchungsergebnisse

| Parameter | Ergebnis | Einheit | Bezugswert |
|--|-------------------|---------|-----------------|
| Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-55 mod: 2004-12 | | | |
| 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 | < 0,005 (BG) | mg/kg | |
| Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135 | < 0,05 (BG) | mg/kg | |

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

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

Projektnummer: L-19-02984
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Zimt-Zucker-Cookies



IMG_0009



IMG_0010