

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 Probeninformation

02.04.2019

Projekt-Nr. L-19-02688  
Bezeichnung More Nutrition Total Protein  
Sorte Schoko-Haselnuss  
Probengeber Quality First GmbH  
Lieferant / Hersteller  
Äußere Wiener Str. 11  
93055 Regensburg  
Quality First GmbH  
Äußere Wiener Str. 11  
93055 Regensburg  
EAN-Code 4250665325765  
Anzahl der Proben 1  
Eingang 21.03.2019  
Probennahme durch Kunde  
Temperatur bei Wareneingang Rt  
Zustand / Verpackung Kunststoffdose  
Nennfüllmenge 1500g  
Angaben zur Haltbarkeit 20.12.2020  
Los / Charge 16053  
Untersuchungszeitraum 21.03.2019 - 02.04.2019

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-88 mod. PCA/30°C/48h	200	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.01.00-37YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g	100 (R)
Hefen	< 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



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

Projektnummer: L-19-02688  
 Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
 Sorte: Schoko-Haselnuss

**Untersuchungsergebnisse**

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-37YGC/25°C/72-120h			
Koagulase-positive Staphylokokken Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-55 BP/37°C/48h	< 100	KbE/g	
Salmonellen (PCR) Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h	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	< 100	KbE/g	100 (R)
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135	0,006	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, (#)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.

Projektnummer: L-19-02688  
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
Sorte: Schoko-Haselnuss



IMG\_0028

Projektnummer: L-19-02688  
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
Sorte: Schoko-Haselnuss



IMG\_0029

Projektnummer: L-19-02688  
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
Sorte: Schoko-Haselnuss



IMG\_0030