

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-19-02772
Bezeichnung	More Nutrition Total Protein
Sorte	Schoko-Brownie
Probengeber	Quality First GmbH
Lieferant / Hersteller	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg Quality First GmbH
EAN-Code	4250665326045
Anzahl der Proben	1
Eingang	22.03.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	1500g
Angaben zur Haltbarkeit	19.02.2021
Los / Charge	16120
Untersuchungszeitraum	22.03.2019 - 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	< 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.01.00-37YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g	100 (R)
Hefen	< 100	KbE/g	

1 von 6

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-19-02772
 Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
 Sorte: Schoko-Brownie

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	0,014	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

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.

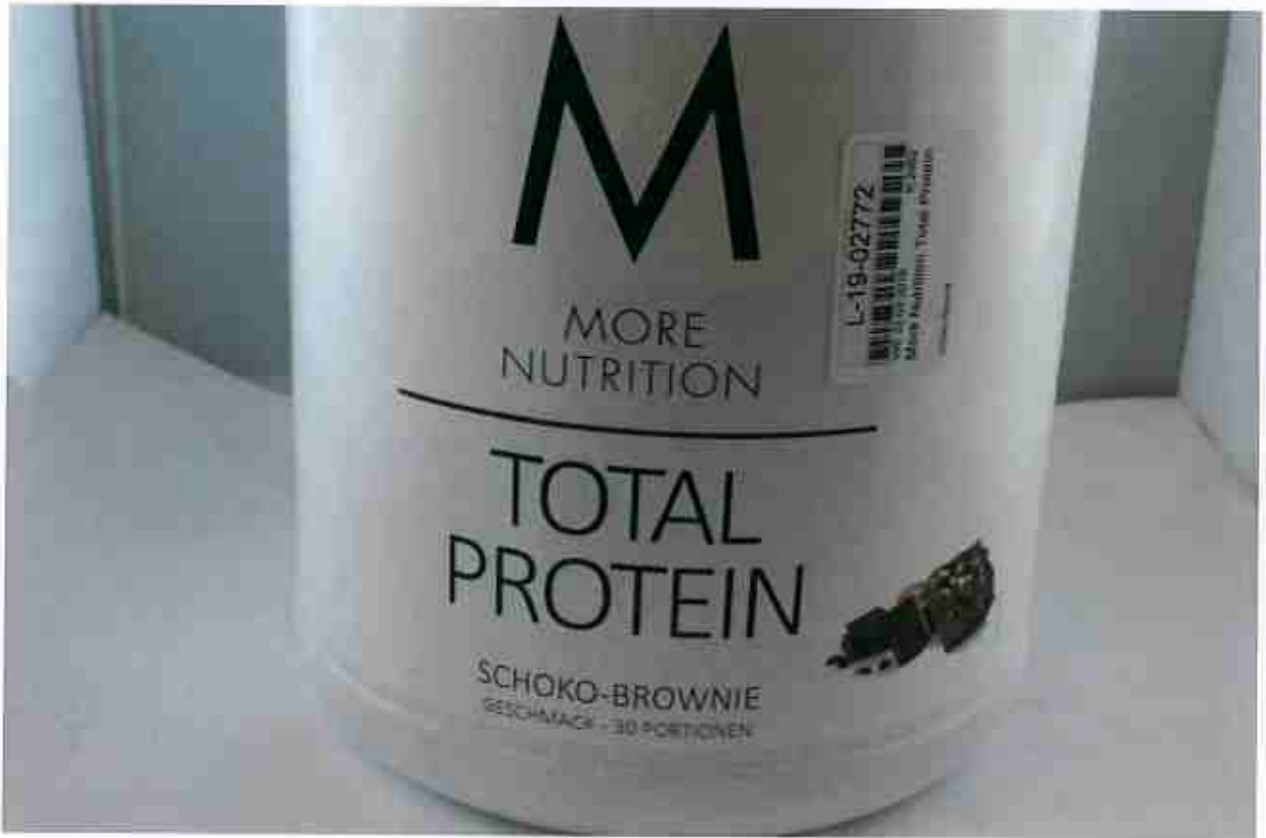
Mit freundlichen Grüßen
 arotop food & environment GmbH



i.A. Philipp Schwarz
 staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
 Qualitätssicherung

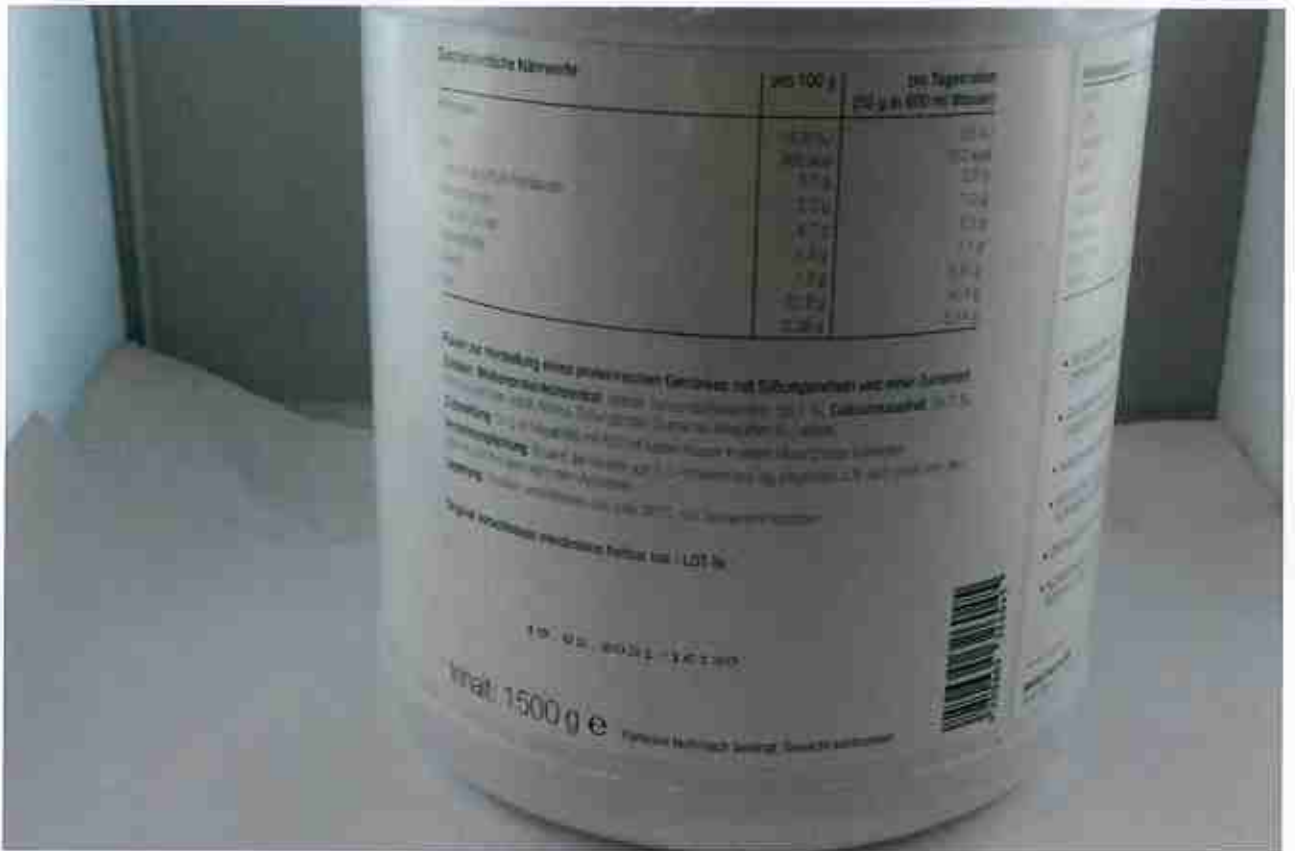
Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf das untersuchte Prüfgut. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung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

Projektnummer: L-19-02772
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Schoko-Brownie



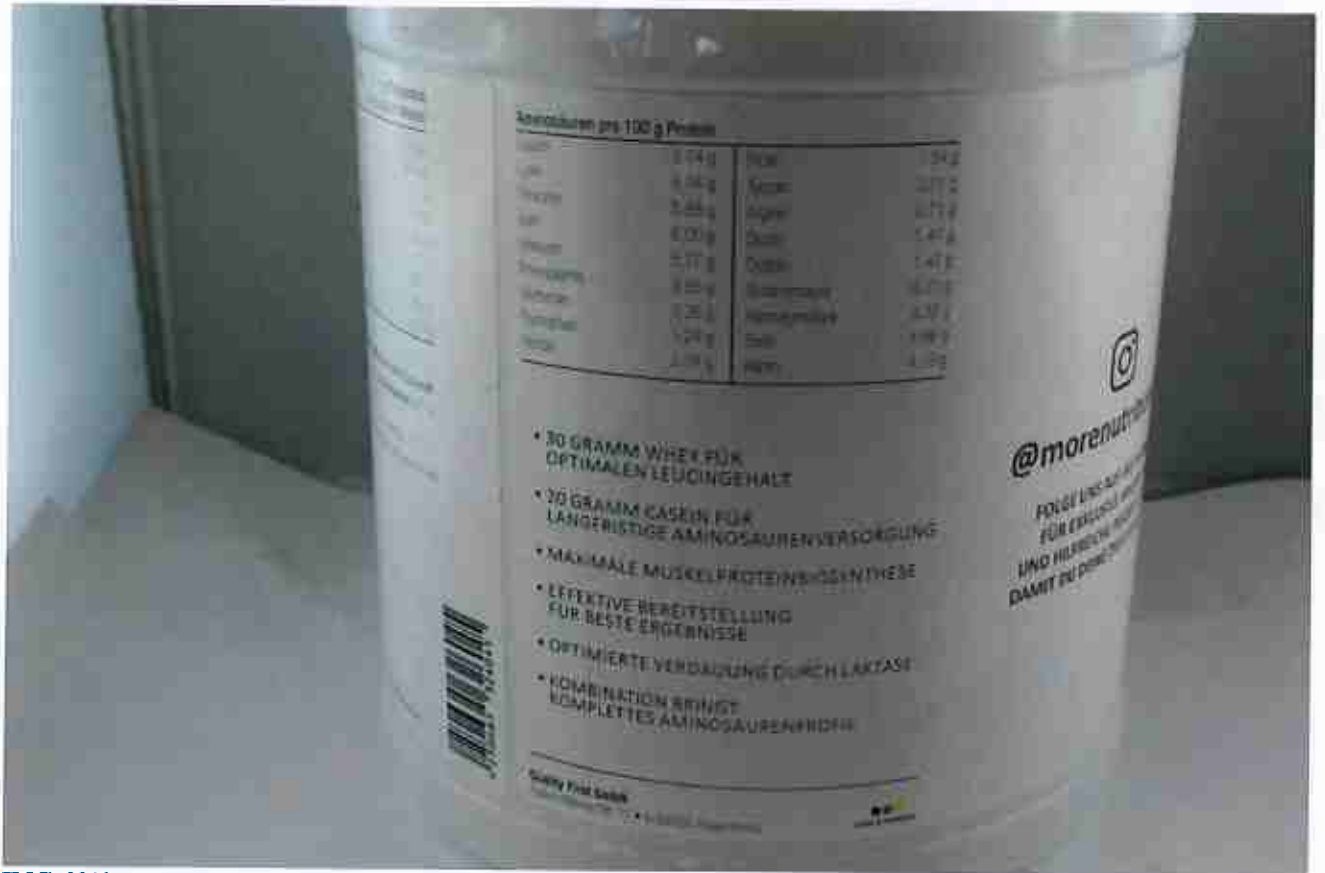
IMG_0008

Projektnummer: L-19-02772
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Schoko-Brownie



IMG_0009

Projektnummer: L-19-02772
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Schoko-Brownie



IMG_0010

Projektnummer: L-19-02772
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Schoko-Brownie



IMG_0011