

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-19-02689
Bezeichnung	More Nutrition Total Protein
Sorte	Pistazie-Kokosnuss
Probengeber	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665326021
Anzahl der Proben	1
Eingang	21.03.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	1500g
Angaben zur Haltbarkeit	26.02.2021
Los / Charge	16851
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	1500	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

 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-19-02689
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Pistazie-Kokosnuss



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	< 0,005 (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, (#)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-19-02689
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Pistazie-Kokosnuss



IMG_0032

Projektnummer: L-19-02689
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Pistazie-Kokosnuss



IMG_0033

Projektnummer: L-19-02689
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Pistazie-Kokosnuss



IMG_0034