

arotop food & environment GmbH · Postfach 100 108 · D-551 32 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-19-05091

Probeninformation

31.05.2019

Bezeichnung	More Nutrition Total Protein
Sorte	Geschmacksneutral
Probengeber	Quality First GmbH
	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH
	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665326052
Anzahl der Proben	1
Eingang	22.05.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	1500g
Angaben zur Haltbarkeit	06.05.2021
Los / Charge	17642
Untersuchungszeitraum	22.05.2019 - 31.05.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver (Mikrobiologie + Schwermetalle)			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06	700	KbE/g	10.000 (R)
Enterobakterien Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-133/2: 2010-09	< 10	KbE/g	100 (R)
E.coli Methode: ASU 64 LFGB L.00.00.132/2: 2010-09	< 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	

1 von 6

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.

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Koagulase-positive Staphylokokken <small>Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-55 mod: 2004-12</small>	< 10	KbE/g	10 (R)
Salmonellen (PCR) <small>Methode: Assurance GDS Salmonella Tq (Real Time PCR), Romer Labs Art.: 1507061, Pathatrix™ APS500P, Thermo Fischer: 2016-08</small>	nicht nachweisbar	in 25 g	n.n. in 25g (W)
Bacillus cereus, präsumtive <small>Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-33 MYP/30°C/24-48h: 2006-09</small>	< 100	KbE/g	100 (R)
Cadmium <small>Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01</small>	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)
Blei <small>Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01</small>	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)

(G)=Grenzwert, HG=(Höchstgehalt), (S)=Spezifikation Kunde, (R)=Richtwert, (W)=Warnwert, (BG)=Bestimmungsgrenze, (NG)=Nachweissgrenze, (o.a.V.)= ohne anormale Veränderungen, (#)=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

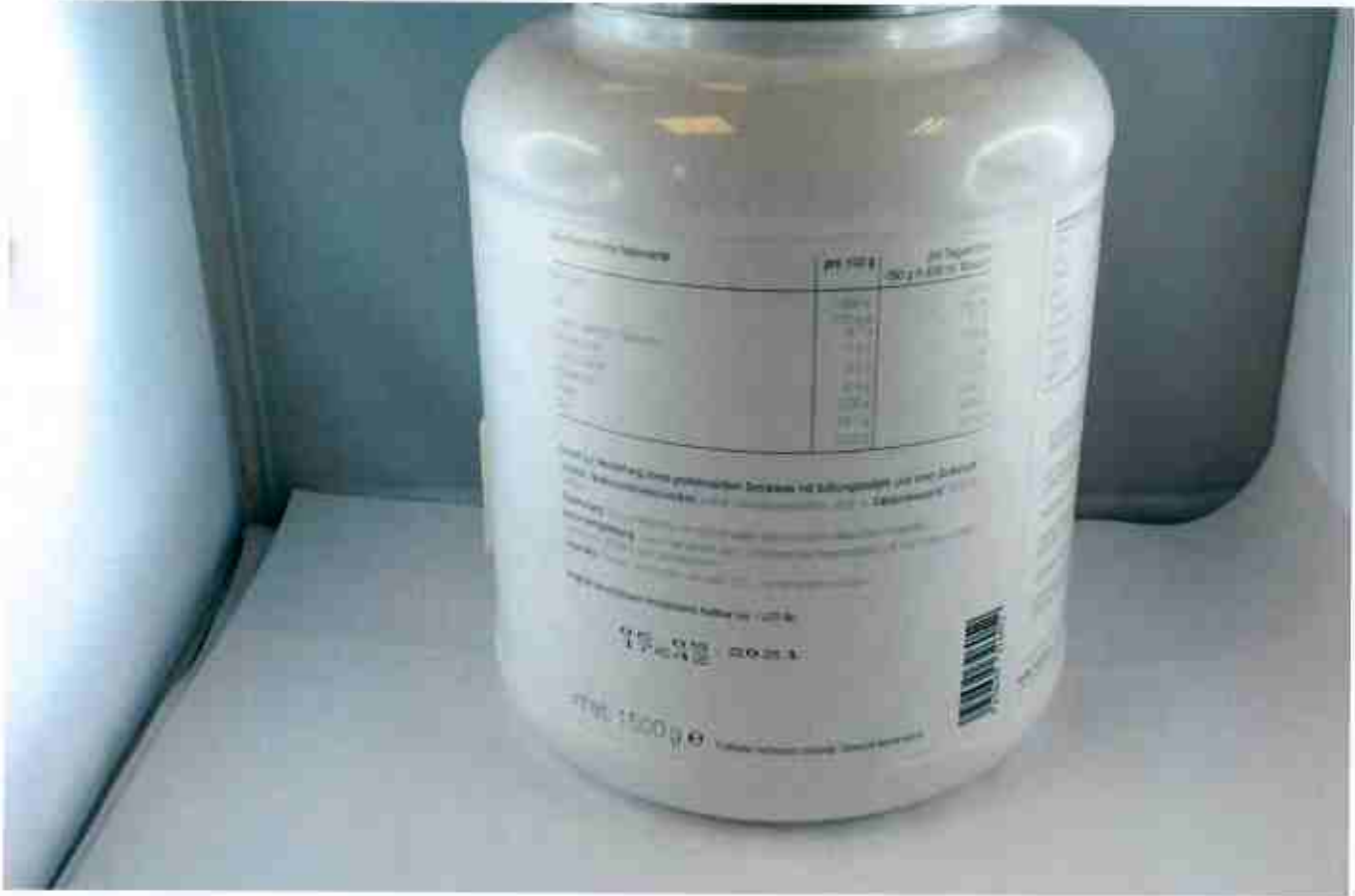
Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf das untersuchte Prüfgut. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung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

Projektnummer: L-19-05091
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Geschmacksneutral



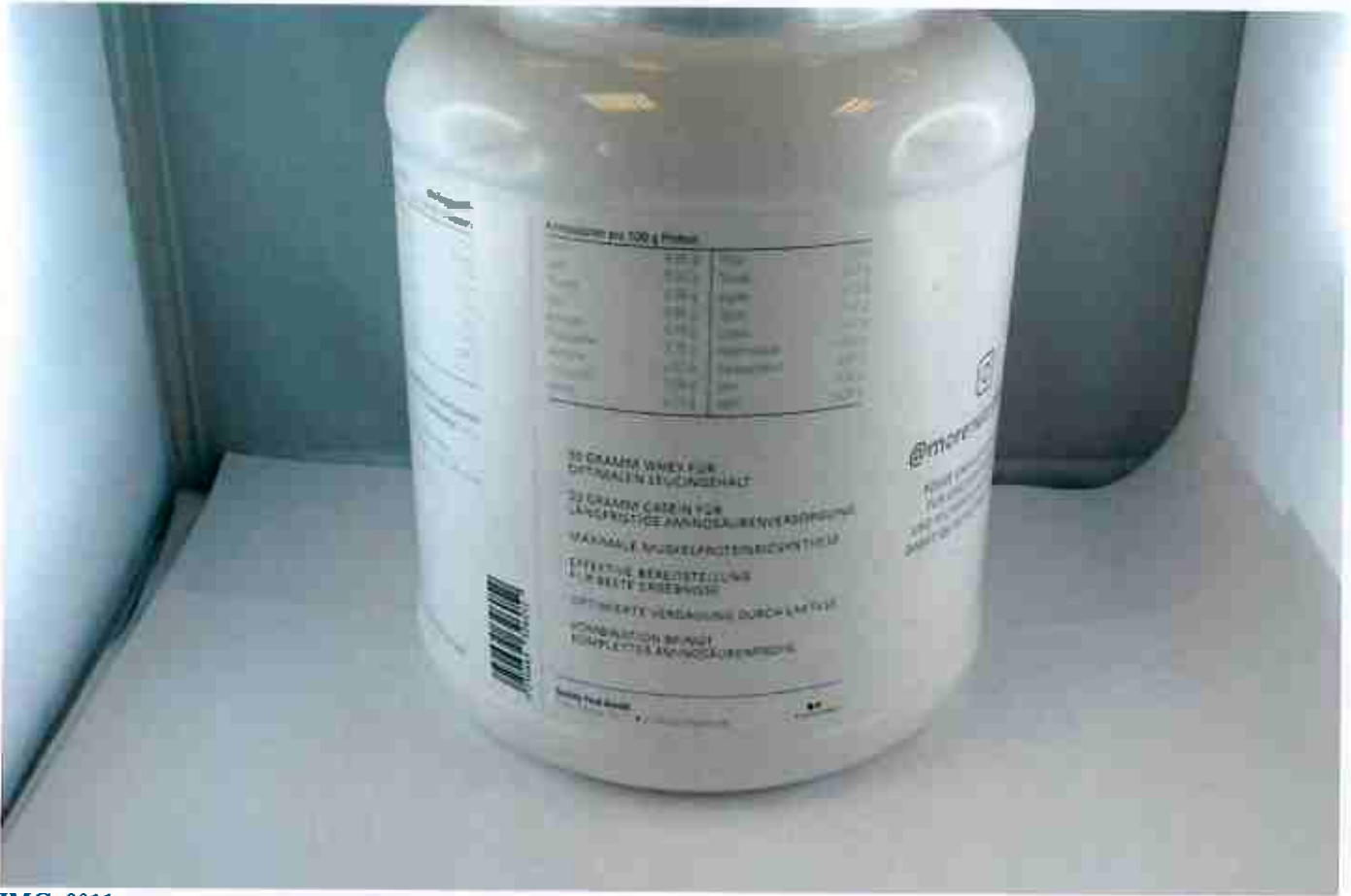
IMG_0009

Projektnummer: L-19-05091
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Geschmacksneutral



IMG_0010

Projektnummer: L-19-05091
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Geschmacksneutral



IMG_0011

Projektnummer: L-19-05091
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein
Sorte: Geschmacksneutral



IMG_0012