

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-19-04717

### Probeninformation

23.05.2019

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	13.05.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	1500g
Angaben zur Haltbarkeit	11.04.2021
Los / Charge	17644
Untersuchungszeitraum	13.05.2019 - 23.05.2019

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver (Mikrobiologie + Schwermetalle)			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU    64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06	500	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 2

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-19-04717  
Bezeichnung: More Nutrition Total Protein  
Sorte: Geschmacksneutral

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Koagulase-positive Staphylokokken Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-55 mod: 2004-12	< 10	KbE/g	10 (R)	
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, 2011-01	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)	
Blei Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)	

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