

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

10.01.2019

Projekt-Nr.	L-18-11832
Bezeichnung	More Nutrition Every Workout
Probengeber	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665325727
Anzahl der Proben	1
Eingang	28.12.2018
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	700g
Angaben zur Haltbarkeit	01.06.2020
Los / Charge	Lot: 12971
Untersuchungszeitraum	28.12.2018 - 10.01.2019

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit		
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU    64 LFGB L.00.00-08, mod. PCA/30°C/48h	< 100	KbE/g		
Enterobakterien Methode: ASU    64 LFGB L.06.00-24 VRBD/30° C/48h/anaerob	< 100	KbE/g		
E.coli Methode: ASU    64 LFGB L.01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/24h	< 10	KbE/g		
Schimmelpilze Methode: ASU    64 LFGB L.01.00-37YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g		
Koagulase-positive Staphylokokken Methode: ASU    64 LFGB L.00.00-55 BP/37°C/48h	< 10	KbE/g		
Bacillus cereus, präsumtive Methode: M-pBe-00.00.25mod	< 100	KbE/g		

1 von 3

HRB 0454 Mainz  
Geschäftsführer:  
Stefan Kolienda

Commerzbank  
IBAN: DE60 2654 0070 0547 0026 00  
BIC-No: COBADEFFXXX  
USt.-id.Nr. DE814417786

 **DAKKS**  
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.

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit		
Salmonellen (PCR) Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h	nicht nachweisbar	in 25 g		

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

Mit freundlichen Grüßen  
arotop food & environment GmbH



i.A. Philipp Schweizer  
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker  
Sachverständiger

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgerät beziehen. 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.



IMG\_0005

Projektnummer: L-18-11832  
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout

