

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

03.09.2018

Projekt-Nr.	L-18-07608
Bezeichnung	More Nutrition Essentials O3-D3-K2
Probengeber	MBS Sports GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	MBS Sports GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665325581
Anzahl der Proben	3
Eingang	23.08.2018
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	178g
Angaben zur Haltbarkeit	04.07.2020
Los / Charge	13608
Untersuchungszeitraum	23.08.2018 - 03.09.2018

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit		
Paket Kapseln_ Tabletten				
Salmonellen (PCR) Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h	nicht nachweisbar	in 25 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		
Hefen Methode: ASU § 64 LFGB L 01.00-37YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g		
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h	< 100	KbE/g		

1 von 3

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit		
Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135	< 0,05 (BG)	mg/kg		
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135	< 0,005 (BG)	mg/kg		
Quecksilber Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135	< 0,01 (BG)	mg/kg		
Ethoxyquin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	< 0,01 (NG)	mg/kg		
Peroxidzahl (POZ) Methode: gem. ISO 3960:2008	5,20	mEq/kg		
Anisidinzahl Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,1			
Totox-Zahl (berechnet nach LS) Methode: berechnet	12			

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

Beurteilung

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den gestellten Anforderungen.
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

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

Projektnummer: L-18-07608
Bezeichnung: More Nutrition Essentials O3-D3-K2



IMG_0002