

arotop food & environment GmbH · Postfach 100 108 · D-55132 Mainz

MBS Sports 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

30.01.2017

Projekt-Nr. L-17-00545
Bezeichnung TNT Planto Six
Sorte Chocolate Pudding
Probengeber MBS Sports GmbH
Lieferant / Hersteller MBS Sports GmbH
EAN-Code 4250665325260
Anzahl der Proben 1
Eingang 23.01.2017
Probennahme Anlieferung durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang Rt
Zustand / Verpackung Kunststoffdose
Nennfüllmenge 1000g
Angaben zur Haltbarkeit 18.01.2019
Los / Charge L: 0441
Untersuchungszeitraum 23.01.2017 - 30.01.2017

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU 64 LFGB L 00.00.88-1/-2, mod. PCA/30°C/ 48h	6500	KbE/g	10.000 (R)
Enterobakterien Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-133/2 (DIN ISO 21528-2)	760	KbE/g	1.000 (W)
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	900	KbE/g	100 (R)

1 von 5

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
Hefen 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	< 100	KbE/g	10 (R)
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	250	KbE/g	1.000 (W)
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135	0,132	mg/kg	**
Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135	< 0,05 (BG)	mg/kg	
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-7 (Kjeldahl)	63,4	g/100g	64,1 (S) - 0,71 (MU) [°]

(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) Instantprodukte, kalt angerührt, Stand 2014

**Aufgrund des Verarbeitungszustandes (unbekannte Verarbeitungsfaktoren, unbekannt An- bzw. Abreicherung) des Produktes kann keine abschließende Beurteilung des Cadmiumgehaltes gemäß VO (EG) 1181/2006 erfolgen.

°MU = erweiterte Messunsicherheit des Verfahrens nach Kjeldahl: +/- 1,1 %

Beurteilung

Wir weisen darauf hin, dass der Richtwert der DGHM* für Bacillus cereus, Enterobakterien und Schimmelpilze überschritten wird (für Instantprodukte, kalt angerührt).

Der Warnwert für Enterobakterien und Bacillus cereus wird nicht überschritten. Für Schimmelpilze existiert kein solcher Warnwert.

Ansonsten entspricht die Probe aufgrund der durchgeführten Untersuchungen den gestellten Anforderungen.

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass sich bei der vorliegenden Probe das nachträglich das aufgedruckte MHD bzw. die LOT-Nummer mit bereits abgedrucktem Text überschneidet und damit die Lesbarkeit beeinträchtigt.

Ansonsten entsprechen Aufmachung und Deklaration den geltenden europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

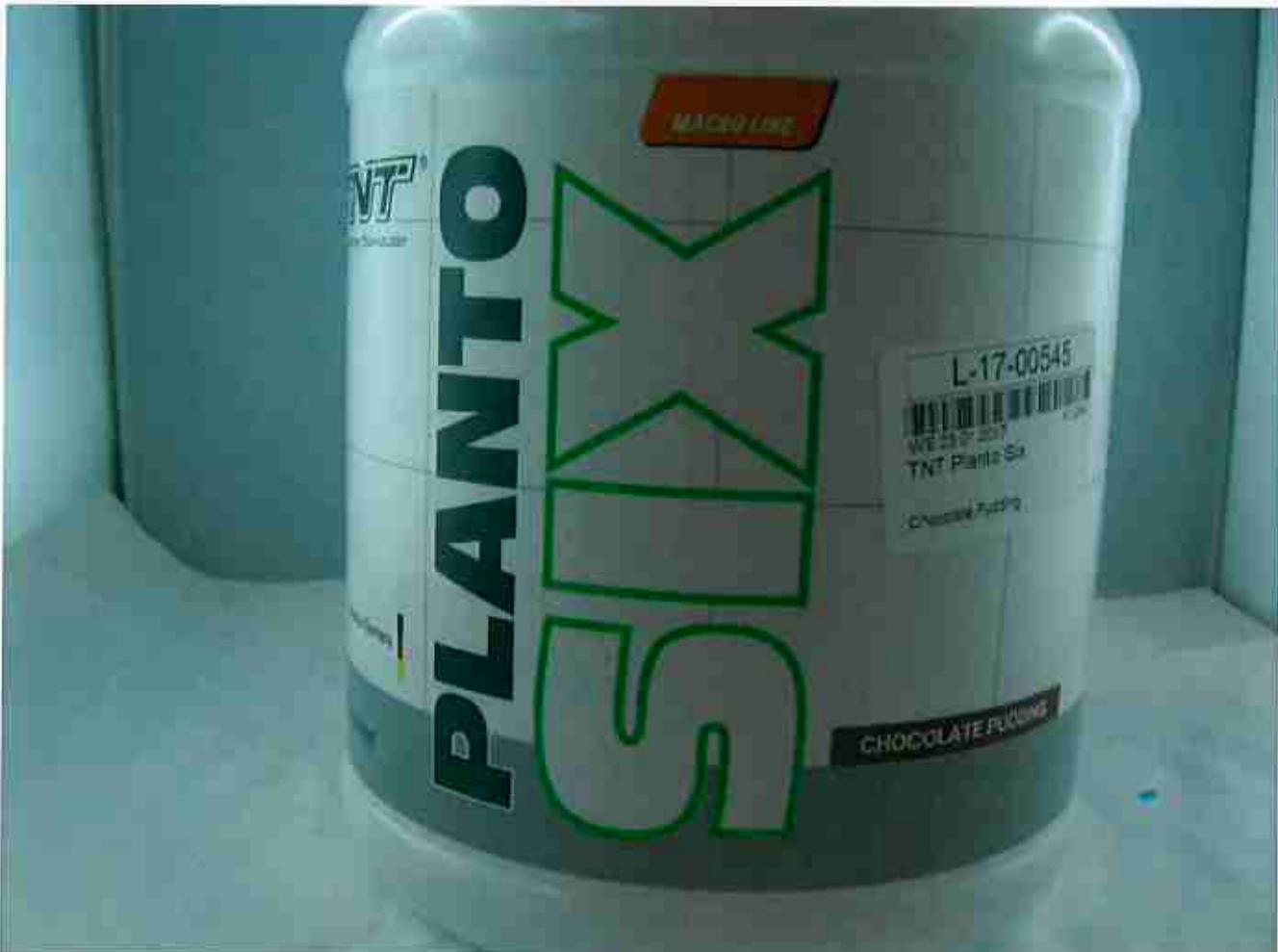
Mit freundlichen Grüßen
 arotop food & environment GmbH



i.A. Philipp Schwarz
 staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
 Qualitätssicherung

Projektnummer: L-17-00545
Bezeichnung: TNT Planto Six
Sorte: Chocolate Pudding

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.

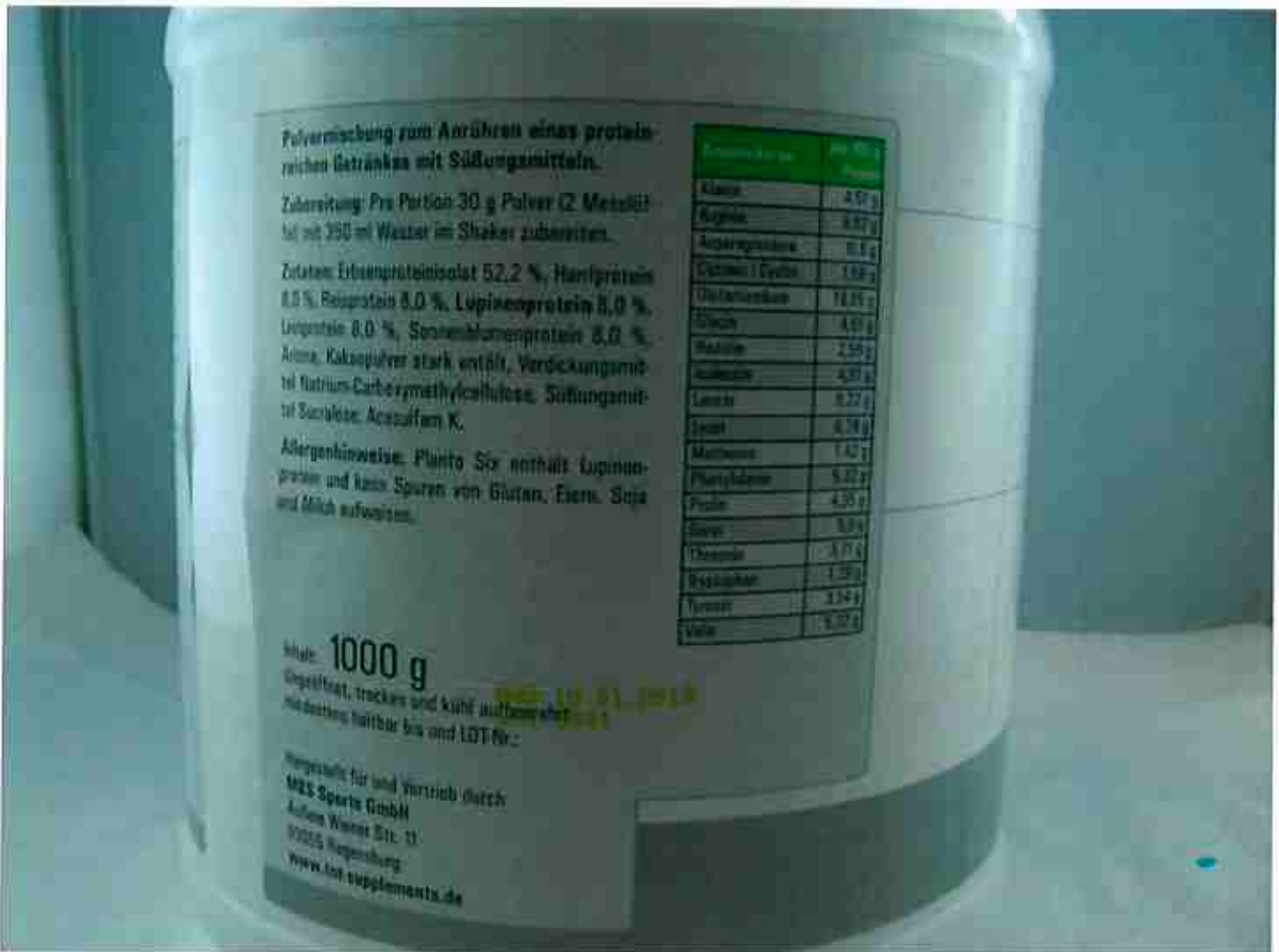


IMG_9562

Projektnummer: L-17-00545
Bezeichnung: TNT Planto Six
Sorte: Chocolate Pudding



IMG_9563



IMG_9564