

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

MBS GmbH & Co. KG
Donaustauer Str. 70
93059 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

29.09.2015

Projekt-Nr.	L-15-03215
Bezeichnung	TNT Micro Nutriens
Sorte	Sour Apple Flavour
Anzahl der Proben	1
Eingang	03.09.2015
Probennahme	Anlieferung durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffbecher + Deckel
Nennfüllmenge	360g
Angaben zur Haltbarkeit	28.07.2017
Los / Charge	Lot: 4070
Untersuchungszeitraum	03.09.2015 - 23.09.2015

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit		
Paket Instantpulver				
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-88, mod. PCA/30°C/48h	19000	KbE/g		
Enterobakterien Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-24 VRBD/30° C/48h/anaerob	<10	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		
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		
Bacillus cereus, präsumtive Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-33, MYP/30°C/24-48h	<100	KbE/g		
Salmonellen (PCR) Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h	nicht nachweisbar	in 25 g		
Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-19/3	< 0,05 (BG)	mg/kg		
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-19/3	0,025	mg/kg		

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

HRB 0454 Mainz
Geschäftsführer:
Stefan Kollenda

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

1 von 3



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.

Projektnummer: L-15-03215
Bezeichnung: TNT Micro Nutriens
Sorte: Sour Apple Flavour

Beurteilung

Wir weisen darauf hin, dass die Aufmachung und Deklaration nicht den Anforderungen der LMIV entspricht, da zumindest die verpflichtenden Angaben auf dem ersten Blick zu sehen sein müssen. Das Abziehen des Etiketts ist nur möglich, wenn weitere Angaben und Beschreibungen sich dahinter verbirgen. Des Weiteren kann das Etikett abgezogen werden und dann fehlen Angaben zum MHD.

Die Verkehrsbezeichnung "Nahrungsergänzungsmittel mit Zucker und Süßungsmittel" muss ergänzt werden um die Eigenschaft, warum dieses Produkt verzehrt werden soll (z.B. "...mit Vitaminen und Mineralstoffen") sowie der Geschmacksrichtung auf deutsch.

Wir empfehlen im Zutatenverzeichnis die Aufzählung der Süßungsmittel das Semikolon nach "Acesulfam K" zu setzen und nicht nach Sucralose, da beides Süßungsmittel sind.

Ansonsten entsprechen Aufmachungen und Deklaration den deutschen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sowie den Bestimmungen der VO (EU) 1169/2011 (LMIV).

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den gestellten Anforderungen.

Mit freundlichen Grüßen
arotop food & environment GmbH



Stefan Kollenda
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
Institutsleitung

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.

Projektnummer: L-15-03215
Bezeichnung: TNT Micro Nutriens
Sorte: Sour Apple Flavour



IMG_6956



IMG_6957



IMG_6958