

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

21.10.2015

Projekt-Nr. L-15-04035
Bezeichnung TNT Naked Beta-Alanin
EAN-Code 4250665323259
Anzahl der Proben 1
Eingang 30.09.2015
Probennahme Anlieferung durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang Rt
Zustand / Verpackung Kunststoffbecher + Deckel
Nennfüllmenge 250g
Angaben zur Haltbarkeit 21.09.2017
Los / Charge LOT: 4603
Untersuchungszeitraum 30.09.2015 - 21.10.2015

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Instantpulver			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-88, mod. PCA/30°C/48h	< 100	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.00.00-135 #	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135 #	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
beta-Alanin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	100,0	g/100g		

(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

Ein Hinweis zur Verzehrempfehlung (hier: "Zubereitung") gemäß §4 NKV sollte ebenfalls hinzugefügt werden.

Wir empfehlen des Weiteren die Aminosäure Beta-Alanin nicht als Eiweiß in den Nährwerten anzugeben (ALS-Beschluss 2013/12).

Der Einbezug des Gehaltes in die Brennwertberechnung bleibt davon unberührt.

Wir empfehlen des Weiteren einen ergänzenden Hinweis, dass hohe Beta-Alanin Dosierungen ein Kribbeln bzw. Juckreiz auf der Haut verursachen können.

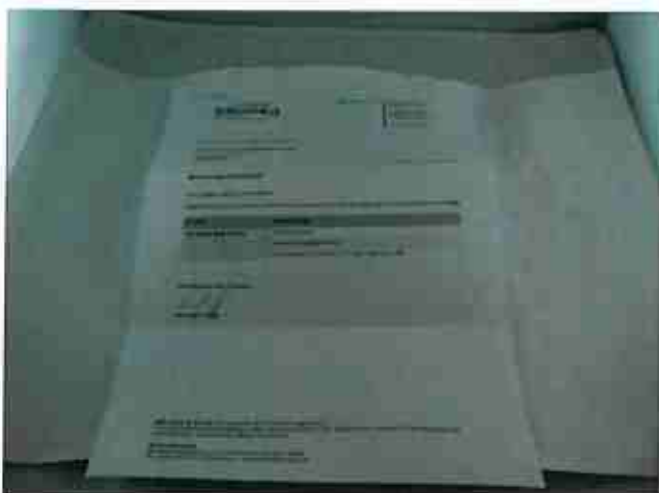
Hinweis: Die Schriftgröße der Nennfüllmenge muss gemäß FertigpackungsVO mind. 4mm betragen.

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.



IMG_8908



IMG_8909



IMG_8910



IMG_8911



IMG_8912