

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

MBS GmbH & Co. KG  
Donaustauffer 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

10.12.2015

Projekt-Nr.	L-15-06014
Bezeichnung	TNT Naked Whey
Sorte	Saurer Apfel
Probengeber	MBS GmbH & Co. KG
	Donaustauffer Str. 70 93059 Regensburg
EAN-Code	4250665323334
Anzahl der Proben	1
Eingang	24.11.2015
Probennahme	Anlieferung durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Folienbeutel
Nennfüllmenge	1000g
Angaben zur Haltbarkeit	16.11.2017
Los / Charge	Lot: 4221
Untersuchungszeitraum	24.11.2015 - 10.12.2015

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

1 von 4

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.

Projektnummer: L-15-06014  
 Bezeichnung: TNT Naked Whey  
 Sorte: Saurer Apfel

**Untersuchungsergebnisse**

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Bacillus cereus, präsumtive Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-33, MYP/30°C/24-48h	< 100	KbE/g	
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135. #	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)
Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135. #	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)
<b>Nährwerte</b>			
Wasser Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-3	3,9	g/100g	
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-20	76,0	g/100g	
Fett (nach Aufschluss) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6	0,7	g/100g	
Kochsalz berechnet über Natrium Methode: AHM 801 (ICP-OES)	0,930	g/100g	
<b>Stärke nach Totalhydrolyse</b>			
Glucose nach Totalhydrolyse Methode: enzymatisch nach Totalhydrolyse	3,1	g/100g	
Stärke (berechnet aus Totalhydrolyse) Methode: berechnet	< 0,1	g/100g	
<b>Zuckerspektrum</b>			
Glucose Methode: AHM 602 (HPLC)	2,2	g/100g	
Fructose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g	
Saccharose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g	
Lactose Methode: AHM 602 (HPLC)	0,6	g/100g	
Maltose Methode: AHM 602 (HPLC)	1,0	g/100g	
Zucker, gesamt Methode: berechnet	3,8	g/100g	
<b>Fettsäurespektrum</b>			
Buttersäure C4:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,6	g/100g Fett	
Capronsäure C6:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,2	g/100g Fett	
Caprylsäure C8:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,7	g/100g Fett	
Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,6	g/100g Fett	
Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	2,1	g/100g Fett	
Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	7,5	g/100g Fett	
Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	28,0	g/100g Fett	
Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,5	g/100g Fett	
Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	12,0	g/100g Fett	
Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	29,1	g/100g Fett	
Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID)	13,1	g/100g Fett	
Linolensäure C18:3 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,6	g/100g Fett	
Arachinsäure C20:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett	
Summe gesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	54,7	g/100g Fett	
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	30,6	g/100g Fett	
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	14,7	g/100g Fett	
<b>Nährwerttabelle</b>			
Brennwert kJ Methode: berechnet	1383	kJ	1587 (S)
Brennwert kcal Methode: berechnet	326	kcal	379 (S)

Projektnummer: L-15-06014  
Bezeichnung: TNT Naked Whey  
Sorte: Saurer Apfel

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Fett	0,7	g/100g	5,6 (S) +/-1,5*	
davon gesättigte Fettsäuren	0,4	g/100g	4,3 (S) +/-0,9*	
Kohlenhydrate	3,8	g/100g	4,5 (S) +/-2,0*	
davon Zucker	3,8	g/100g	3,6 (S) +/-2,0*	
Eiweiß	76,0	g/100g	75,2 (S) +/-8*	
Salz	0,93	g/100g	0,91 (S) +/-0,375*	

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

\* Leitfaden der Europäischen Kommission in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte

### Beurteilung

Wir weisen darauf hin, dass die Auflistung der Zusatzstoffe und Zutaten im Zutatenverzeichnis formal nicht korrekt ist.

Wir empfehlen folgende Deklaration: "..., Süßungsmittel: Sucralose, Acesulfam K; Laktase.", oder alternativ alle Zusatzstoffe einer Klasse in Klammer zusammenzufassen: "...Säuerungsmittel (Citronensäure), Aroma, Süßungsmittel (Sucralose, Acesulfam K), Laktase."

Ansonsten entsprechen Aufmachung und Deklaration den geltenden europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

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

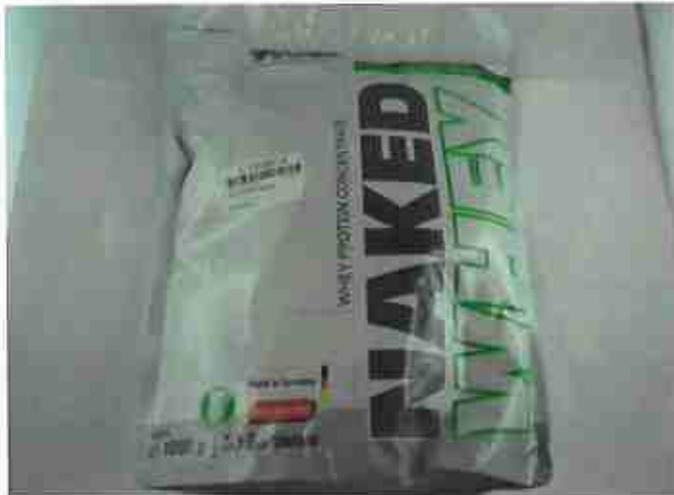
Mit freundlichen Grüßen  
arotop food & environment GmbH



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 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-15-06014  
Bezeichnung: TNT Naked Whey  
Sorte: Saurer Apfel



IMG\_3533



IMG\_3534

# UNMARKED

# RELEASER

SAHNE WAFEL

WHEY PROTEIN CONCENTRATE

Made in Germany

MACRO LINE

Inhalt:  
e 1000 g | 33 Portionen

L-15-06014  
K1544  
VE 24.11.2015  
TNT NAK60 INTREV  
Sahne Wafel



www.tnt.de

