

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

MBS GmbH & Co. KG
Herrn Michael Weigl
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

ps 22.04.2014

Prüfbericht
Probeninformation

Projekt-Nr. 1403310032-1
Plan ID 0815ARO1244
Bezeichnung: TNT True Whey
Sorte: Sweet Strawberry Flavour
Probenmenge 1
Probengeber MBS GmbH & Co. KG
Donaustauer Str. 70
93059 Regensburg

Wareneingang

Eingang: 31.03.2014
Probennahme Anlieferung
Temperatur bei Wareneingang: Rt
Zustand / Verpackung: unversehrt in verschlossenem Folienbeutel

Kennzeichnung

Nennfüllmenge: 1000g
Angaben zur Haltbarkeit: 19.03.2016
Los / Charge: 1400

Laboregebnisse

| Untersuchungsergebnisse | | Einheit | Soll |
|---|------------|---------|------|
| Mikrobiologische Untersuchung am: | 03.04.2014 | | |
| Methode: s. Einzelparameter | | | |
| mesophile aerobe Gesamtkeimzahl | < 100 | KbE/g | |
| Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h | | | |
| Enterobakterien | < 100 | KbE/g | |
| Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-24 VRBD/30°C/48h/anaerob | | | |
| E.coli | < 10 | KbE/g | |
| Methode: ASU § 64 LFGB L 01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/ 24h | | | |
| Schimmelpilze | < 100 | KbE/g | |
| Methode: ASU § 64 LFGB L 01.00-37YGC/25°C/72-120h | | | |
| Hefen | < 100 | KbE/g | |
| Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-37YGC/25°C/72-120h | | | |
| Koagulase-positive Staphylokokken | < 100 | KbE/g | |
| Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-55 BP/37°C/48h | | | |
| Präsumtive Bacillus cereus | < 100 | KbE/g | |

Projektnummer: 1403310032-1
Bezeichnung: TNT True Whey
Sorte: Sweet Strawberry Flavour

Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-25, mod. Bacillus cereus-Agar/37°C/48h

Salmonellen nicht nachweisbar in 25g

Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h

Schwermetalle (Blei, Cadmium)

Blei < 0,05* mg/kg

Cadmium < 0,005* mg/kg

Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-19/3

Untersuchungszeitraum 31.03.2014 -
22.04.2014

* Bestimmungsgrenze

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.