

Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, Germany  
www.agrolab.de

**AGROLAB LUFA** Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel  
GEN Nutrition UG (haftungsbeschränkt)  
Herr Sebastian Blabla  
Cockerillpark 7  
52080 Aachen

Datum 17.03.2020

Kundennr. 10085163

**PRÜFBERICHT 2694785 - 641075**

Auftrag **2694785**  
Analysennr. **641075**  
Probeneingang **03.03.2020**  
Kunden-Probenbezeichnung **Ashwagandha  
Vit4ever**  
Produktkennung **L200206**  
Verpackung **1x Original, 600g**  
MHD **31.10.2021**

DGHM  
Warnwerte  
Instantprod  
kte und  
VO (EG)  
1881/20  
Substanz  
Methode  
DGHM  
Richtwerte  
Instantprod  
kte

Einheit Ergebnis Deklaration

**Spurenelemente / Schwermetalle / Halogenide**

Substanz	Einheit	Ergebnis	Deklaration	DGHM Richtwerte Instantprod kte	DGHM Warnwerte Instantprod kte und VO (EG) 1881/20	Methode
Arsen	mg/kg	0,105				OS DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Blei	mg/kg	0,241			3	OS DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Cadmium	mg/kg	0,035			1	OS DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Quecksilber	mg/kg	<0,010			0,1	OS DIN EN 13806 : 2002-11

**Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)**

Substanz	Einheit	Ergebnis	Deklaration	DGHM Richtwerte Instantprod kte	DGHM Warnwerte Instantprod kte und VO (EG) 1881/20	Methode
Chrysen	mg/kg	<0,0010				OS VDLUF VII, 3.3.3.2 : 2011 (mod.)
Benzo(a)anthracen	mg/kg	<0,0010				OS VDLUF VII, 3.3.3.2 : 2011 (mod.)
Benzo(b)fluoranthen	mg/kg	<0,0010				OS VDLUF VII, 3.3.3.2 : 2011 (mod.)
Benzo(a)pyren	mg/kg	<0,0010			0,01	OS VDLUF VII, 3.3.3.2 : 2011 (mod.)
<b>Summe PAK</b>	µg/kg	<b>n.b.</b>			50	OS Berechnung

**Mikrobiologische Untersuchungen**

Substanz	Einheit	Ergebnis	Deklaration	DGHM Richtwerte Instantprod kte	DGHM Warnwerte Instantprod kte und VO (EG) 1881/20	Methode
Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	59000		10000		OS DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12
Enterobacteriaceae	KBE/g	1000		100	1000	OS ISO 21528-2 : 2017-06
Escherichia coli	KBE/g	<1 (NWG)		10	100	OS DIN ISO 16649-2 : 2009-12
Staphylokokken, koagulasepositiv	KBE/g	<10		10	100	OS DIN EN ISO 6888-1 : 2003-12 (mod.)
Schimmelpilze	KBE/g	760		100		OS ISO 21527-2 : 2008-07

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " \* " gekennzeichnet.

Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, Germany  
www.agrolab.de

Datum 17.03.2020  
Kundennr. 10085163

**PRÜFBERICHT 2694785 - 641075**

Einheit	Ergebnis	Deklaration	DGHM Richtwerte Instantprodukte	DGHM Warnwerte Instantprodukte und VO (EG) 1881/20	Substanz	Methode
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<b>250</b>	100	1000	OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA™ Certificate No.: 10/10-07/10)
Salmonella spp. in 25g		<b>nicht nachgewiesen</b>		nn	OS	ISO 6579-1 : 2017-02

*Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.  
Das Zeichen "<....(NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.  
Die parameterspezifischen Messunsicherheiten sowie Informationen zum Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.*

*DGHM Warnwerte Instantprodukte: Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung VO (EG) 1881/2006: Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell gültigen Fassung.  
DGHM Richtwerte Instantprodukte: Richtwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung.  
Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz*

**Nachfolgende Parameter sind grenzwertüberschreitend bzw. liegen ausserhalb des geforderten Bereichs**

Analysenparameter	Wert	Einheit	Richtwert DGHM	Richtwerte Instantprodukte	Ergebnis
<b>Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)</b>	<b>59000</b>	<b>KBE/g</b>	Richtwert DGHM	Richtwerte Instantprodukte	nicht eingehalten
<b>Enterobacteriaceae</b>	<b>1000</b>	<b>KBE/g</b>	Richtwert DGHM	Richtwerte Instantprodukte	nicht eingehalten
<b>Schimmelpilze</b>	<b>760</b>	<b>KBE/g</b>	Richtwert DGHM	Richtwerte Instantprodukte	nicht eingehalten
<b>Präsumtive Bacillus cereus</b>	<b>250</b>	<b>KBE/g</b>	Richtwert DGHM	Richtwerte Instantprodukte	nicht eingehalten

**Anmerkung zu Staphylokokken, koagulasepositiv:**

Werte unterhalb von 150 KBE/g sind als Schätzungen anzusehen.

**Anmerkung zu Salmonella spp.:**

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst. Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden. Bei positiven Salmonella Ergebnissen erfolgte eine Bestätigung von Salmonella spp. mittels MALDI-TOF (Datenbank BDAL/7311 MSPS).

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " \* " gekennzeichnet.

Datum 17.03.2020  
Kundennr. 10085163

## PRÜFBERICHT 2694785 - 641075

### Anmerkungen

#### Verkehrsfähigkeit:

Obengenanntes Produkt entspricht nach Art und Umfang der dargelegten Prüfungen den Vorschriften des deutschen Lebensmittelrechts und ist aus hiesiger Sicht insoweit in Deutschland verkehrsfähig. Von der Verkehrsfähigkeit ausgenommen ist die mikrobiologische Untersuchung, da diese nicht abschließend beurteilt werden kann.

Es wird dringend empfohlen möglichen Kontaminationsquellen nachzugehen sowie weitere Chargen dieses Produktes hinsichtlich des mikrobiologischen Status zu untersuchen. Eine abschließende Beurteilung ist nicht möglich, da für eine entsprechende Beurteilung nach derzeitigem Kenntnisstand keine Daten für Nahrungsergänzungsmittel vorliegen, so dass zur Bewertungsorientierung Daten für Instantprodukte (Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Instantprodukte, 2014) herangezogen wurden. Je nach Immunstatus des Verbrauchers ist nicht auszuschließen, dass die gefundenen Keimzahlen bereits als infektiöse Dosis ausreichen.

Richtwerte geben eine Orientierung, welches produktspezifische Mikroorganismenspektrum zu erwarten und welche Mikroorganismengehalte in den jeweiligen Lebensmitteln bei Einhaltung einer guten Hygienepraxis akzeptabel sind. Proben mit Keimgehalten unter oder gleich dem Richtwert sind, unter mikrobiologischem Aspekt, grundsätzlich unauffällig. Der Richtwert entspricht somit dem Wert „m“ der ICMSF (1986).

Im Rahmen der betrieblichen Kontrollen weist eine Überschreitung des Richtwertes auf Schwachstellen in der Herstellungs- und Hygienepraxis und die Notwendigkeit hin, die Wirksamkeit der vorbeugenden Maßnahmen zu überprüfen und Maßnahmen zur Verbesserung der Hygienesituation einzuleiten oder die Kalkulation des Haltbarkeitsdatums zu prüfen.

Warnwerte geben Mikroorganismengehalte an, deren Überschreitung einen Hinweis darauf gibt, dass die Prinzipien einer guten Herstellungs- und Hygienepraxis verletzt oder, dass z. B. das Haltbarkeitsdatum zu lange bemessen wurde.

#### Hinweis Enterobacteriaceae:

In der vorliegenden Probe wurden Enterobacteriaceae mit 1.000 KBE/g bestimmt.

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) sehen für Instantprodukte kalt angerührt und heiß aufgegossen (Stand: 2014) einen Richtwert von 100 KBE/g und einen Warnwert von 1.000 KBE/g für Enterobacteriaceae vor. Die Ermittelte Keimzahl für die Enterobacteriaceae entspricht dem Warnwert.

#### Hinweis Gesamtkeimzahl:

In der vorliegenden Probe wurde eine Gesamtkeimzahl von 59.000 KBE/g bestimmt.

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) sehen für Instantprodukte kalt angerührt und heiß aufgegossen (Stand: 2014) einen Richtwert für die Gesamtkeimzahl von 10.000 KBE/g vor. Dieser Wert wurde bei der vorliegenden Probe überschritten. Ein Warnwert für die Gesamtkeimzahl ist bei derartigen Produkten nicht definiert.

#### Hinweis Schimmelpilze:

In der vorliegenden Probe wurden Schimmelpilze mit 760 KBE/g bestimmt.

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) sehen für Instantprodukte kalt angerührt und heiß aufgegossen (Stand: 2014) einen Richtwert für Schimmelpilze von 100 KBE/g vor. Dieser Wert wurde bei der vorliegenden Probe überschritten. Ein Warnwert für Schimmelpilze ist bei derartigen Produkten nicht definiert.

#### Hinweis Bacillus cereus:

In der vorliegenden Probe wurde Bacillus cereus mit 250 KBE/g bestimmt.

Die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) sehen für Instantprodukte kalt angerührt und heiß aufgegossen (Stand: 2014) einen Richtwert für Bacillus cereus von 100 KBE/g vor. Dieser Wert wurde bei der vorliegenden Probe überschritten. Der Warnwert für Bacillus cereus in

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " \* " gekennzeichnet.

Datum 17.03.2020  
Kundennr. 10085163

**PRÜFBERICHT 2694785 - 641075**

genannten Lebensmitteln von 1000 KBE/g wird nicht überschritten.

Beginn der Prüfungen: 03.03.2020  
Ende der Prüfungen: 13.03.2020

*Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig. Die Ergebnisse in diesem Prüfbericht werden gemäß der mit Ihnen schriftlich gemäß Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarung in vereinfachter Weise i.S. der DIN EN ISO/IEC 17025:2018, Abs. 7.8.1.3 berichtet.*



**AGROLAB LUFA Frau Maike von Fintel, Tel. 0431/1228-432**  
**staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin**  
**Kundenbetreuung Lebensmittel**

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " \* " gekennzeichnet.