

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

AGROLAB LUFA Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

VitaminVersand24 DE GmbH
Sebastian Blabla
Hamm Mühle 3
52222 Stolberg

Datum 24.08.2020

Kundennr. 10087181

PRÜFBERICHT 2766300 - 768927

Auftrag **2766300**
 Analysennr. **768927**
 Rechnungsnehmer **10085163 GEN Nutrition UG (haftungsbeschränkt)**
 Probeneingang **17.08.2020**
 Probenehmer **Auftraggeber**
 Kunden-Probenbezeichnung **Ballaststoffmix
Cleaning
Vit4ever**
 Produktkennung **L200619**
 Verpackung **1x Original, 400 g**
 MHD **11.03.2022**

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

Spurenelemente / Schwermetalle / Halogenide

Einheit	Ergebnis	Deklaration	DGHM Richtwerte Instantprod kte	DGHM Warnwerte Instantprod kte und VO (EG) 1881/20	Substanz	Methode
Arsen	mg/kg	0,012			OS	DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Blei	mg/kg	0,026		3	OS	DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Cadmium	mg/kg	0,103		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)

Chrysen	µg/kg	2,1			OS	VDLUF VII, 3.3.3.2 : 2011 (mod.)
Benzo(a)anthracen	µg/kg	<1,0			OS	VDLUF VII, 3.3.3.2 : 2011 (mod.)
Benzo(b)fluoranthen	µg/kg	<1,0			OS	VDLUF VII, 3.3.3.2 : 2011 (mod.)
Benzo(a)pyren	µg/kg	<1,0		10	OS	VDLUF VII, 3.3.3.2 : 2011 (mod.)
Summe PAK	µg/kg	2,1 ^{x)}		50	OS	Berechnung

Mikrobiologische Untersuchungen

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	230	10000		OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12
Enterobacteriaceae	KBE/g	100	100	1000	OS	ISO 21528-2 : 2017-06
Escherichia coli	KBE/g	<10 (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.)

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 24.08.2020
Kundennr. 10087181

PRÜFBERICHT 2766300 - 768927

Einheit	Ergebnis	Deklaration	DGHM Richtwerte Instantprodukte	DGHM Warnwerte Instantprodukte und VO (EG) 1881/20	Substanz	Methode
Schimmelpilze	KBE/g	32	100		OS	ISO 6611 : 2004-10 (mod.)
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<100 (+)	100	1000	OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA™ Certificate No.: 10/10-07/10)
Salmonella spp. in 25g		nicht nachgewiesen		nn	OS	ISO 6579-1 : 2017-02

x) Einzelwerte, die die Nachweis- oder Bestimmungsgrenze unterschreiten, wurden nicht berücksichtigt.

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.

Das Zeichen "<....(+)" in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff wurde im Bereich zwischen Nachweisgrenze und Bestimmungsgrenze qualitativ nachgewiesen.

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

Die Probe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchung den Vorgaben der Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung und 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.

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).

Anmerkungen

Die mikrobiologische Bewertung erfolgt in Anlehnung an die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Instantprodukte, 2014.

Eine Deklarationsprüfung und somit eine Überprüfung der empfehlenden Tagesdosis wurde nicht durchgeführt.

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 24.08.2020
Kundennr. 10087181

PRÜFBERICHT 2766300 - 768927

Beginn der Prüfungen: 17.08.2020
Ende der Prüfungen: 24.08.2020

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 Erika Paschke, Tel. 0431/1228-318
staatl. gepr. 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.