

**LUFA - ITL** Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

GEN Nutrition UG (haftungsbeschränkt)  
Herr Sebastian Blabla  
Cockerillpark 7  
52080 Aachen

Datum 04.01.2019

Kundennr. 10085163

**PRÜFBERICHT 2515319 - 315930**

Auftrag **2515319**  
 Analysennr. **315930**  
 Probeneingang **19.12.2018**  
 Kunden-Probenbezeichnung **Triphala  
Vit4ever**  
 Produktkennung **LOT: DN180330**  
 Verpackung **1x Original, 240 Kaps., 158 g**  
 MHD **10/2020**

Die in diesem Dokument berichteten Parameter sind gemäß ISO/IEC 17025:2005 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Parameter sind mit dem Symbol "\*" gekennzeichnet.

				DGHM Warnwerte Gewürze und VO (EG) 1881/2006	Substanz	Methode
	Einheit	Ergebnis	Deklaration	DGHM Richtwerte Gewürze/Kr äuter		

**Spurenelemente / Schwermetalle**

Arsen	mg/kg	<b>0,104</b>				OS	DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Blei	mg/kg	<b>0,248</b>			3	OS	DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Cadmium	mg/kg	<b>0,097</b>			1	OS	DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Quecksilber	mg/kg	<b>&lt;0,010</b>			0,1	OS	DIN EN 13806 : 2002-11

**Mikrobiologische Untersuchungen**

Escherichia coli	KBE/g	<b>&lt;1 (NWG)</b>		1000	10000	OS	DIN ISO 16649-2 : 2009-12
Schimmelpilze	KBE/g	<b>&lt;10 (NWG)</b>		100000		OS	ISO 21527-2 : 2008-07
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<b>&lt;10 (NWG)</b>		1000	10000	OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA™ Certificate No.: 10/10-07/10)
Clostridium spp., sulfitreduzierend	KBE/g	<b>&lt;10 (NWG)</b>		1000	10000	OS	ISO 15213 : 2003-05
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.*

*DGHM Warnwerte Gewürze: 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 Gewürze/Kräuter: 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*

Datum 04.01.2019  
Kundennr. 10085163

Die in diesem Dokument berichteten Parameter sind gemäß ISO/IEC 17025:2005 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Parameter sind mit dem Symbol "\*" gekennzeichnet.

**PRÜFBERICHT 2515319 - 315930**

**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 Clostridium spp., sulfitreduzierend:**

Das Ergebnis bezieht sich auf die Sporen von Clostridium spp., sulfitreduzierend.

**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 Kräuter und Gewürze.

Beginn der Prüfungen: 19.12.2018

Ende der Prüfungen: 04.01.2019

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände. Bei Proben unbekanntem Ursprungs ist eine Plausibilitätsprüfung nur bedingt möglich. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig. Die Prüfergebnisse in diesem Prüfbericht werden gemäß der mit Ihnen schriftlich gemäß Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarung in vereinfachter Weise i.S. der ISO/IEC 17025:2005, Abs. 5.10.1 berichtet.



**LUFA - ITL Frau Marie-Luise Dudek, Tel. 0431/1228-312  
staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin  
Kundenbetreuung Lebensmittel**