

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

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

Datum 28.01.2019

Kundennr. 10085163

PRÜFBERICHT 2526001 - 895360

Auftrag **2526001**
 Analysennr. **895360**
 Probeneingang **22.01.2019**
 Kunden-Probenbezeichnung **Maca 6000 Intenso
Vit4ever**
 Produktkennung **LOT: DN190001**
 Verpackung **1x Original, 130 Kaps., 95 g**
 MHD **09/2020**

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

Einheit Ergebnis Deklaration

Spurenelemente / Schwermetalle

Substanz	Einheit	Ergebnis	Deklaration	DGHM Richtwerte Instantprod kte	DGHM Warnwerte Instantprod kte und VO (EG) 1881/20	Methode
Blei	mg/kg	<0,50			3	OS DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Cadmium	mg/kg	<0,20			1	OS DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)
Quecksilber	mg/kg	<0,02			0,1	OS DIN EN 13806 : 2002-11
Arsen	mg/kg	<0,50				OS DIN EN 15763 : 2010-04 (mod.)

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	100		10000		OS DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12
Enterobacteriaceae	KBE/g	<1,0 (NWG)		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.)
Schimmelpilze	KBE/g	<100 (+)		100		OS ISO 21527-2 : 2008-07
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<10 (NWG)		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

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

Datum 28.01.2019
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 2526001 - 895360

*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.*

*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.

Beginn der Prüfungen: 22.01.2019
Ende der Prüfungen: 28.01.2019

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**