

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 19976 - 20L1

Seite 1 von 3

Dokumenten-Nr. F2020-019976L1 - 0

Auftraggeber: naturalie ist eine Marke von vita sanus, Inhaber: Robert Möller
Thielenstr. 12, 99099 Erfurt

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L1

Produkt: Nahrungsergänzungsmittel

Probenbezeichnung: Q10 Kapseln[†]

Probenahme: Auftraggeber[†]

Probentransport: Kurier

Probenbehälter: Braunglasflasche

Probenzustand: einwandfrei

Eingangsdatum: 23.09.2020

Charge: 20122730[†]

MHD: 07.10.2023[†]

Prüfzeitraum: 23.09.2020 - 02.10.2020

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtzahl koloniebildender aerober Einheiten [TAMC]	European Pharmacopeia 8 - 2.6.12B (5.8) (N)	1,0x10 ²	Keime/g
Pilze (Hefen u. Schimmelpilze) [TYMC]	European Pharmacopeia 8 - 2.6.12B (5.8) (N)	<100	Keime/g
Escherichia coli	European Pharmacopeia 8 - 2.6.13B (5.8) (N)	n.n.	in 1 g

Bewertung: Die untersuchte Probe ist hinsichtlich der geprüften mikrobiologischen Parameter nicht zu beanstanden.

Ergebnisse der Elementmessungen

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Höchstgehalt
Probenvorbereitung HNO ₃ -Druckaufschluss	ASU § 64 LFGB L00.00-19/1 und DIN EN 13805:2014-12	--		--
Quecksilber	DIN EN 15763:2010-04	0,0047	mg/kg	0,1 (VO (EG) 1881/2006)
Arsen	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,0054	mg/kg	--
Blei	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,0045	mg/kg	3 (VO (EG) 1881/2006)
Cadmium	DIN EN ISO 17294: 2017-01	<0,0004	mg/kg	1 (VO (EG) 1881/2006)

Bewertungsgrundlagen:

VO (EG) 1881/2006

Höchstgehalte für Kontaminanten in konventionellen Erzeugnissen gemäß Verordnung (EG) 1881/2006 in der jeweils aktuellen Fassung

Bewertung:

Hinsichtlich der untersuchten Parameter werden die durch die Verordnung (EG) 1881/2006 vorgegebenen Höchstgehalte für Kontaminanten in Lebensmitteln eingehalten.



Untersuchung auf Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Höchstgehalt
Naphthalen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	2,9	µg/kg OS	--
Acenaphthylen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Acenaphthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	1,4	µg/kg OS	--
Fluoren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	2,6	µg/kg OS	--
Phenanthren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	11	µg/kg OS	--
Anthracen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Fluoranthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<1,0	µg/kg OS	--
Pyren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<1,0	µg/kg OS	--
Benzo(a)anthracen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Chrysen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Benzo(b)fluoranthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Benzo(k)fluoranthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Benzo(a)pyren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	10 (VO (EG) 1881/2006)
Dibenzo(ah)anthracen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Benzo(ghi)perylene	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Indeno(1,2,3cd)pyren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--
Summe von Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	50 (VO (EG) 1881/2006)

Bewertungsgrundlagen:

VO (EG) 1881/2006

Höchstgehalte für Kontaminanten in konventionellen Erzeugnissen gemäß Verordnung (EG) 1881/2006 in der jeweils aktuellen Fassung

Bewertung:

Die Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Lebensmitteln werden gemäß Verordnung (EG) 1881/2006 in aktueller Fassung eingehalten.