

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 03122 - 21L2

Seite 1 von 3

Dokumenten-Nr. F2021-003122 L2 - 1

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

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L2

Produkt: Nahrungsergänzungsmittel

Probenbezeichnung: Zink Kapseln[†]

Probenahme: Auftraggeber[†]

Probentransport: Kurier, gekühlt

Probenbehälter: Braunglasflasche

Probenzustand: einwandfrei

Eingangsdatum: 12.02.2021

Eingangstemperatur: ungekühlt

LOT: 1210415[†]

MHD: 01.2023[†]

Prüfzeitraum: 12.02.2021 - 19.02.2021

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtzahl koloniebildender aero- ber Einheiten [TAMC]	European Pharmacopeia 8 - 2.6.12B (5.8) (N)	2,0x10 ³	Keime/g
Pilze (Hefen u. Schimmelpilze) [TYMC]	European Pharmacopeia 8 - 2.6.12B (5.8) (N)	1,8x10 ³	Keime/g
Escherichia coli	European Pharmacopeia 8 - 2.6.13B (5.8) (N)	n.n.	in 1 g

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	<0,002	mg/kg	0,1 (VO (EG) 1881/2006)
Arsen	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,018	mg/kg	--
Blei	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,46	mg/kg	3 (VO (EG) 1881/2006)
Cadmium	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,057	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

Untersuchung auf Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Höchstgehalt
Naphthalen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	1	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	<0,5	µg/kg OS	--
Fluoren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<1,0	µg/kg OS	--
Phenanthren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	5,6	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	1,1	µg/kg OS	--
Pyren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	1,9	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	0,94	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	0,9	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 untersuchte Probe ist hinsichtlich der geprüften mikrobiologischen Parameter nicht zu beanstanden.

Die ermittelten Zahlen an aerob wachsenden Keimen, Hefen und Schimmelpilzen liegen im Bereich von wenigen Tausend koloniebildenden Einheiten je Gramm. Übliche mikrobiologische Vorgabewerte für Lebensmittel, wie bspw. die diesbezüglichen Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie, tolerieren in vielen Lebensmittelprodukten in Hinblick auf diese Parameter deutliche höhere Keimzahlen. Da aufgrund der Beschaffenheit des Produktes eine weitere Keimvermehrung ausgeschlossen werden kann und von nur sehr geringen Verzehrsmengen auszugehen ist, ist das Produkt in Hinblick auf die durchgeführten Untersuchungen als mikrobiologisch unbedenklich zu bewerten.

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

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

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 03122 - 21L2

Seite 3 von 3

Dokumenten-Nr. F2021-003122L2- 1

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Die Entnahme der mit "Probenahme: Auftraggeber" gekennzeichneten Proben erfolgte im Verantwortungsbereich des Kunden. Die Angaben zur Probenahme und alle damit verbundenen Werte (Angaben zur Probe, Vor-Ort-Werte, Volumenangaben etc.) erfolgten durch den Kunden und wurden wie übermittelt übernommen. Die Ergebnisse gelten für die Probe wie erhalten.

Abkürzungen, Symbole:

--: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (SY): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten, ‡: durch Kunden bereitgestellte Angaben

Jena, den 22.02.2021



Dr. Volker Spitzenberg
stellv. Arbeitsgruppenleiter
Arbeitsgruppe Mikrobiologie