

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 03122 - 21L1

Seite 1 von 3

Dokumenten-Nr. F2021-003122L1 - 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: Probiotika Pulver[†]

Probenahme: Auftraggeber[†]

Probentransport: Kurier, gekühlt

Probenbehälter: Braunglasflasche

Probenzustand: einwandfrei

Eingangsdatum: 12.02.2021

Eingangstemperatur: ungekühlt

LOT: N41494[†]

MHD: 06/22[†]

Prüfzeitraum: 12.02.2021 - 19.02.2021

Mikrobiologische Untersuchungen

Siehe Prüfbericht - Mikrobiologie Labor Krämer GmbH

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	0,015	mg/kg	--
Blei	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,0042	mg/kg	3 (VO (EG) 1881/2006)
Cadmium	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,0030	mg/kg	1 (VO (EG) 1881/2006)

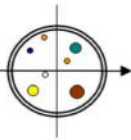
Bewertungsgrundlagen:

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.



Primsaue 7
66809 Nalbach
Germany

Tel.: + 49 (0)6838/97956-0
Fax: + 49 (0)6838/97956-99
e-mail: auftrag@mikrobiologiekraemer.de
Internet: <http://www.mikrobiologiekraemer.de>

GMP zertifiziert, DAkKS akkreditiert, FDA inspiziert

MikroBiologie Krämer GmbH, Primsaue 7, 66809 Nalbach

Testende: 01.03.2021

Ihr Ansprechpartner
Boris Milovanovic
auftrag@mikrobiologiekraemer.de

PRÜFBERICHT 607893 **Prüfung auf mikrobielle Reinheit**

Prüfgegenstand:

Pulver*

Fertigware (Opti Colon): ca. 100 g in Braunglasbehältnis*

Ch.-B. (lot): N41494 (MHD 06/22)*

Prüfgegenstand: vom Kunden bereitgestellt, die u. g. Ergebnisse gelten für die Probe wie erhalten

Besonderheiten: keine

Ihr Auftrag vom: 22.02.2021*

Eingang: 23.02.2021

Testbeginn: 23.02.2021

Richtlinie: gemäß u. g. Methoden der DIN EN ISO etc. resp. § 64 LFGB, sofern sinnvoll modifiziert

Abweichungen/Ergänzungen zur Richtlinie: **keine**

Probenaufarbeitung: in Anlehnung an DIN EN ISO 6887-1:1999-04, ASU L 00.00-54:2000-07

Prüfung auf	Methode	GW	Prüfergebnisse	Bewertung
Aerobe mesophile Keimzahl bei 30 °C	DIN EN ISO 4833-2:2014-05 ASU L 00.00-88/2:2015-06	--	< 100 KBE/g	--
Keimzahl Hefen und Schimmelpilze	ISO 21527-1:2008 (E)	< 100	< 100 KBE/g	erfüllt

Prüfung auf	Methode	Sollgehalt	Prüfergebnisse
Milchsäurebakterien	Hausmethode MBK	zu erwartender Gehalt: 10 ⁹ bis 10 ¹⁰ KBE/g	2,3 * 10 ⁹ KBE/g

GW = Grenzwerte in KbE/g n. n. = nicht nachweisbar -- = keine Anforderung KbE = Kolonie bildende Einheiten
[XX] = Modifikation der Methode XXX = unterstrichen = außerhalb der Spezifikation

Messunsicherheit für die/das Prüfverfahren ermittelt, Ergebnisangabe: tatsächlich gemessener Wert

Differenzierte Erreger: --

Prüfleiter:


Erstellt: Boris Milovanovic, 01.03.2021

Qualitätskontrolle: i. A.


Freigegeben: Friedel Heintz, 01.03.2021

Untersuchung auf Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Höchstgehalt
Naphthalen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	2,1	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	1,2	µg/kg OS	--
Phenanthren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	5,0	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	2,7	µg/kg OS	--
Pyren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	2,3	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	1,5	µg/kg OS	--
Benzo(b)fluoranthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	0,59	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	2,1	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.