

arotop food & environment GmbH · Postfach 100 108 · D-55132 Mainz

MBS GmbH & Co. KG
Herrn Michael Weigl
Donaustauer Str. 70
93059 Regensburg

Institut für Geschmacksforschung,
Lebensmittel- und Umweltanalytik
Dekan-Laist-Straße 9
D-55129 Mainz
Tel +49 6131 58380-0
Fax +49 6131 58380-80
arotop@arotop.com
www.arotop.com

ps 11.06.2014

Prüfbericht Probeninformation

Projekt-Nr. 1405280018-1
Bezeichnung: TNT Basic Four
Sorte: White Apple Flavour
Probenmenge 1
Probengeber MBS GmbH & Co. KG
Donaustauer Str. 70
93059 Regensburg

Wareneingang

Eingang: 28.05.2014
Probennahme Anlieferung
Temperatur bei Wareneingang: Rt
Zustand / Verpackung: unversehrt in verschlossenem Kunststoffdose

Kennzeichnung

Nennfüllmenge: 500g
Angaben zur Haltbarkeit: 07.05.2016
Los / Charge: 1643

Laborergebnisse

Untersuchungsergebnisse	Einheit	Soll
Mikrobiologie Paket Fixprodukte (GKZ, Schimmel, Bac. cer., E.coli, Staph., Sporen sulfired. Clostr., Enterobact., Salm.)		
Mikrobiologische Untersuchung am:	02.06.2014	
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl	< 100	KbE/g
Schimmel	< 100	KBE/g
präsumtive Bacillus cereus	< 100	KBE/g
E.coli	< 10	KbE/g
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100	KbE/g
Enterobacteriaceae	< 100	KBE/g
Salmonellen	n.n.	in 25g
Methode: GKZ: ASU L 00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h; Schimmel: ASU L 01.00-37YGC/25°C/72-120h; Bacillus cereus: ASU L 00.00-25, mod.Bacillus cereus-Agar/37°C/48h; E. coli: ASU L 01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/ 24h; Staphylokokken: ASU L 00.00-55 BP/37°C/48h; Sporen von Clostridien: ASU L 06.00-39, mod. TSC/37°C/48h/anaerob; Enterobakterien: ASU L 06.00-24 VRBD/30°C/48h/anaerob; Salmonellen: ASU L 00.00-98		
Hefen	< 100	KbE/g
Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-37YGC/25°C/72-120h		

Projektnummer: 1405280018-1
Bezeichnung: TNT Basic Four
Sorte: White Apple Flavour



Schwermetalle (Blei, Cadmium)

Blei	< 0,05*	mg/kg
Cadmium	< 0,005*	mg/kg

Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-19/3

Untersuchungszeitraum 28.05.2014 -
11.06.2014

* Bestimmungsgrenze

Mit freundlichen Grüßen
arotop food & environment GmbH

i.A. Philipp Schwarz
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
Qualitätssicherung

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgut beziehen. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.