

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

Prüfbericht**Probeninformation**

ps 22.04.2014

Projekt-Nr. 1403310031-1
Plan ID 0815ARO1244
Bezeichnung: TNT Omega 3-TG
Probenmenge 1
Probengeber MBS GmbH & Co. KG
Donaustauer Str. 70
93059 Regensburg

Wareneingang

Eingang: 31.03.2014
Probennahme Anlieferung
Temperatur bei Wareneingang: Rt
Zustand / Verpackung: unversehrt in verschlossenem Kunststoffdose

Kennzeichnung

Nennfüllmenge: 201g 150 Kapseln
Angaben zur Haltbarkeit: 11.03.2017
Los / Charge: 1397

Laborergebnisse**Untersuchungsergebnisse**

		Einheit	Soll
Mikrobiologische Untersuchung am:	03.04.2014		
Methode:	s. Einzelparameter		
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl	< 100	KbE/g	
Methode:	ASU § 64 LFGB L 00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h		
E.coli	< 10	KbE/g	
Methode:	ASU § 64 LFGB L 01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/ 24h		
Schimmelpilze	< 100	KbE/g	
Methode:	ASU § 64 LFGB L 01.00-37YGC/25°C/72-120h		
Hefen	< 100	KbE/g	
Methode:	ASU § 64 LFGB L.01.00-37YGC/25°C/72-120h		
Salmonellen	nicht nachweisbar	in 25g	
Methode:	ASU § 64 LFGB L 00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h		
Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber, Arsen)			
Blei	< 0,05*	mg/kg	

Projektnummer: 1403310031-1
Bezeichnung: TNT Omega 3-TG

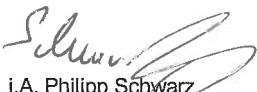
Cadmium	< 0,005*	mg/kg
Quecksilber	< 0,05*	mg/kg
Arsen	< 0,1*	mg/kg

Methode: Blei, Cadmium, Arsen: ASU § 64 LFGB L.00.00-19/3; Quecksilber: ASU § 64 LFGB L.00.00-19/4

Untersuchungszeitraum 31.03.2014 -
22.04.2014

* 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 Prüfgerät 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.