

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

MBS Sports GmbH
Äußere Wiener Str. 11
93055 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

18.04.2017

Projekt-Nr.	L-17-03090
Bezeichnung	TNT Omega 3-TG
Probengeber	MBS Sports GmbH
Lieferant / Hersteller	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg MBS Sports GmbH
EAN-Code	4250665317227
Anzahl der Proben	1
Eingang	05.04.2017
Probennahme	Anlieferung durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	201g 150 Kapseln
Angaben zur Haltbarkeit	19.01.2019
Los / Charge	Lot: 8693
Untersuchungszeitraum	05.04.2017 - 18.04.2017

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Paket Kapseln_Tabletten			
Salmonellen (PCR) Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h	nicht nachweisbar	in 25 g	
E.coli Methode: ASU § 64 LFGB L 01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/24h	< 10	KbE/g	
Schimmelpilze Methode: ASU § 64 LFGB L 01.00-37YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g	
Hefen Methode: ASU § 64 LFGB L 01.00-37YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g	
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h	< 100	KbE/g	

1 von 5

HRB 0454 Mainz
Geschäftsführer:
Stefan Kollenda

Commerzbank
IBAN: DE60 2654 0070 0547 0026 00
BIC-No: COBADEFFXXX
UST-Id.Nr. DE814417786



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14580-01-00

Durch die DAKks nach DIN EN ISO
17025 akkreditiertes Prüflaboratorium.
Die Akkreditierung gilt für die in der
Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Blei Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-135	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)	
Cadmium Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-135	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)	
Eicosapentaensäure C20:5 (EPA) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	20,8	g/100g Fett		
Docosahexaensäure C22:6 (DHA) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	16,1	g/100g Fett		

(G)=Grenzwert, HG=(Höchstgehalt), (S)=Spezifikation Kunde, (R)=Richtwert, (W)=Warnwert, (BG)=Bestimmungsgrenze, (NG)=Nachweisgrenze, (o.a.V.)= ohne anormale Veränderungen, (#)=Parameter nicht akkreditiert

Beurteilung

Wir empfehlen die Position "Fischöl TG" aus der Nährwertdeklaration zu entfernen.
Des Weiteren sollte die Bezeichnung "Fischöl TG" im Zutatenverzeichnis durch einen Verweis außerhalb des Zutatenverzeichnisses erläutert werden (Abkürzung "TG").

Ansonsten entsprechen Aufmachung und Deklaration den geltenden europäischen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den gestellten Anforderungen.

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.



IMG_6504



IMG_6505



IMG_6506