



Limbach Analytics GmbH · Arotop Laboratorien Mainz
Postfach 100 108 · 55132 Mainz

PFS GmbH
Lauber Str. 5a
93197 Zeitlarn

Limbach Analytics GmbH
Arotop Laboratorien Mainz
Dekan-Laist-Str. 9
55129 Mainz

Tel: +49 6131 58380-0
Mail: info@analytics-mainz.de
Web: www.arotop.de

Prüfbericht zu Projekt-Nr: L-21-08900

Probeninformation

01.09.2021

Bezeichnung	TNT Vegan Basics
Sorte	Apfel-Geschmack
Probengeber	PFS GmbH
	Lauber Str. 5a 93197 Zeitlarn
Lieferant / Hersteller	PFS GmbH
	Lauber Str. 5a 93197 Zeitlarn
EAN-Code	4260677731102
Anzahl der Proben	1
Eingang	23.08.2021
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	360g
Angaben zur Haltbarkeit	29.06.2023
Los / Charge	LOT: 35464
Untersuchungszeitraum	23.08.2021 - 01.09.2021

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Schwermetalle			
Blei <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01</small>	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)
Cadmium <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01</small>	0,066	mg/kg	1 (HG)
Arsen <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01</small>	0,20	mg/kg	

Durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAKKS) akkreditiertes Prüflaboratorium nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018, Registrierungsnummer: D-PL-14580-01-00. Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.

Limbach Analytics GmbH	Geschäftsführer:	Sitz der Gesellschaft: Mannheim	HypoVereinsbank
Edwin-Reis-Straße 6-10	Dr. Gerold Appelt	Amtsgericht Mannheim HRB 720967	IBAN: DE77670201900023091771
68229 Mannheim	Dr. Jürgen Grochowski	Ust-Id Nr.: DE298564631	BIC: HYVEDEMM489

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Quecksilber Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,01 (BG)	mg/kg	0,1 (HG)	
Mikrobiologie: DGHM 6.2 Instantprodukte				
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-88-1/2: 2015-06	< 100	KbE/g	10.000 (R)	
Enterobakterien Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-133/2: 2010-09	< 100	KbE/g	100 (R)	
E.coli Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00.132/2: 2010-09	< 10	KbE/g	10 (R)	
Schimmelpilze Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-37 YGC/25°C/72-120h: 1991-12	< 100	KbE/g	100 (R)	
Koagulase-positive Staphylokokken Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-55 mod: 2004-12	< 10	KbE/g	10 (R)	
Bacillus cereus, präsuntive Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-33, MYP/30°C/24-48h: 2006-09	< 100	KbE/g	100 (R)	
Salmonellen (PCR) Methode: SureTect™ Salmonella species PCR Assay (Real Time PCR), Thermo Fisher Scientific REF PT0100A, 2020-07	nicht nachweisbar	in 25 g	n.n. in 25g (W)	

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

Höchstgehalte gemäß VO (EG) 1881/2006, in der jeweils gültigen Fassung
 Richt- und Warnwerte gemäß Deutscher Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) 6.2

Beurteilung

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den gestellten Anforderungen.
 Die vorliegende Probe ist im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen als verkehrsfähig zu beurteilen.

Mit freundlichen Grüßen



i.A. Philipp Schweizer
 staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
 Sachverständiger

Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf das untersuchte Prüfgut. 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. Bei zukünftiger Änderung der Rechtsgrundlagen oder der höchstrichterlichen Rechtsprechung kann es zu einer Neubewertung kommen.

Projektnummer: L-21-08900
Bezeichnung: TNT Vegan Basics
Sorte: Apfel-Geschmack



IMG_0018