

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

PFS GmbH
Lauber Str. 5a
93197 Zeitlarn

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 zu Projekt-Nr: L-19-11123

Probeninformation

17.12.2019

Bezeichnung	TNT Omega 3-TG 150 Kapseln
Probengeber	PFS GmbH Lauber Str. 5a 93197 Zeitlarn
Lieferant / Hersteller	PFS GmbH Lauber Str. 5a 93197 Zeitlarn
EAN-Code	4250665317227
Anzahl der Proben	3
Eingang	28.11.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	201g / 150 Kapseln
Angaben zur Haltbarkeit	22.05.2021
Los / Charge	L18257
Untersuchungszeitraum	28.11.2019 - 17.12.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Schwermetalle				
Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,05 (BG)	mg/kg	3 (HG)	
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,005 (BG)	mg/kg	1 (HG)	
Arsen Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,01 (BG)	mg/kg		
Quecksilber Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,01 (BG)	mg/kg	0,1 (HG)	
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)	

1 von 4

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
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, präsumtive Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00-33, MYP/30°C/24-48h: 2006-09	< 100	KbE/g	100 (R)
Salmonellen (PCR) Methode: Assurance GDS Salmonella Tq (Real Time PCR), Romer Labs Art.: 1507061, Pathatrix™ APS500P, Thermo Fischer: 2016-08	nicht nachweisbar	in 25 g	n.n. in 25g (W)
Anisidinzahl inkl. Kaltextraktion			
Anisidinzahl Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	5,1		
Peroxidzahl (POZ) Methode: AHM 165 (Wheeler); 2019-02	3,70	mEq/kg	
Totox-Zahl (berechnet nach LS) Methode: berechnet	13		

(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)

Beurteilung

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den gestellten Anforderungen.

Mit freundlichen Grüßen
 arotop food & environment GmbH

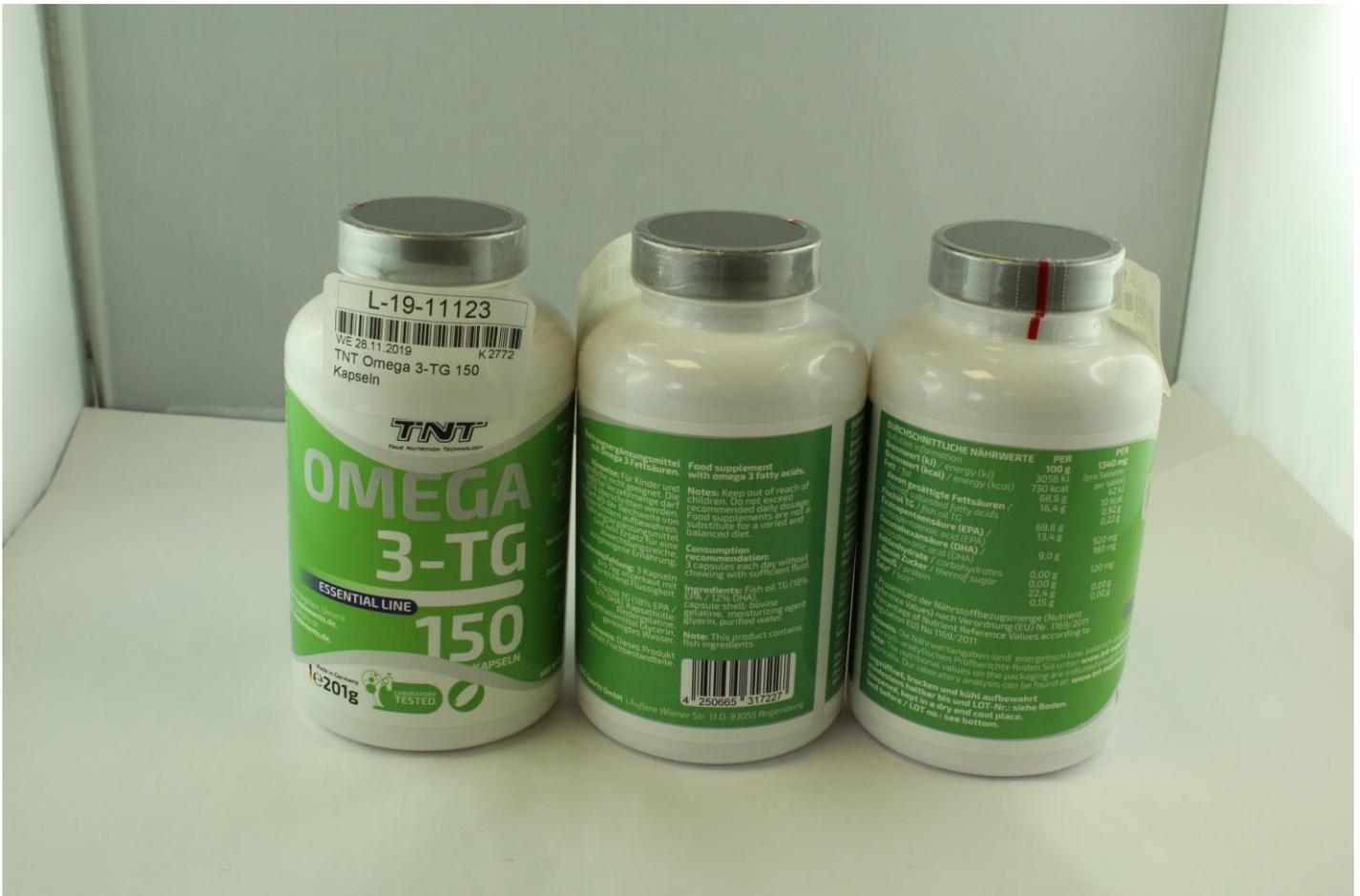


i.A. Philipp Schweizer
 staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
 Sachverständiger

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.



IMG_0002



IMG_0003