



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

PFS GmbH
Lauber Str. 5a
93197 Zeitlarn

Prüfbericht zu Projekt-Nr: L-20-10037

Probeninformation

28.10.2020

Bezeichnung	TNT Micro Nutrients
Sorte	Himbeere Geschmack
Probengeber	PFS GmbH Lauber Str. 5a 93197 Zeitlarn
Lieferant / Hersteller	PFS GmbH Lauber Str. 5a 93197 Zeitlarn
EAN-Code	4260677730167
Anzahl der Proben	1
Eingang	19.10.2020
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	360g 60 Portionen
Angaben zur Haltbarkeit	25.08.2022
Los / Charge	LOT: 25251
Untersuchungszeitraum	19.10.2020 - 28.10.2020

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Schwermetalle				
Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	< 0,05 (BG)	mg/kg		
Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, 2011-01	0,073	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	
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		
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: Assurance GDS Salmonella Tq (Real Time PCR), Romer Labs Art.: 1507061, Pathatrix™ AFS500P, Thermo Fischer: 2016-08	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.

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-20-10037
Bezeichnung: TNT Micro Nutrients
Sorte: Himbeere Geschmack



IMG_0014