

VitaMoment GmbH
Frau Skerra
Schützenstraße 21
22761 Hamburg



Unser Zeichen:HKr
Datum: 09.10.2024

Prüfbericht **24044096 - 001**

Probenbezeichnung : Daily Flavour Erdbeere
Kennzeichnung : Chargennr.: L101203, MHD 31.05.2026
Auftraggeber-Nr. : keine
Verpackung : Kunststoffgefäß
Probenmenge : 3 x 220 g
Probentransport : Lieferdienst
Eingang : 11.09.2024
Eingangstemperatur : Raumtemperatur
Probenahme : durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende : 11.09.2024 / 09.10.2024

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

1 von 3



Prüfbericht : 24044096 - 001
 Probenbezeichnung : Daily Flavour Erdbeere

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	<10	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Coliforme Keime	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Blei	<0,020	mg/kg	
Cadmium	<0,010	mg/kg	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	
Arsen	<0,040	mg/kg	
Fett	<0,1	g/100 g	<0,5
Zucker			
Zucker, gesamt	4,6	g/100 g	6,53
Fructose	1,6	g/100 g	
Glucose	2,2	g/100 g	
Saccharose	0,77	g/100 g	
Maltose	<0,50	g/100 g	
Lactose	<0,50	g/100 g	
Ballaststoffe	65,1	g/100 g	65,61

Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Die Probe entspricht hinsichtlich der ermittelten Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber den in der Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten für Nahrungsergänzungsmittel (Kat. 3.1.28; 3.2.21; 3.3.2).

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse der untersuchten Nährwert-Parameter Ballaststoffe, Zucker und Fett den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitliniendokument der Europäischen Kommission zu Toleranzen im Rahmen der Nährwertkennzeichnung vom Dezember 2012).

Prüfbericht : 24044096 - 001
 Probenbezeichnung : Daily Flavour Erdbeere

Hamburg, 09.10.2024

Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 ₀
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 ^a ₀
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 ₀
Bacillus cereus, präsumtiv	Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 ₀
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 ^a ₀
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^a ₀
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 ^a ₀
Zucker	HH-MA-M 02-005 # U: 2023-05 ^a ₀
Zucker, gesamt	berechnet ₀ α
Ballaststoffe	AOAC 2017.16, mod. automatisierte Aufarbeitung, Säule Waters Sugar-Pak: 2017 ^a ₃

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.

Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln