

AGROLAB LUFA Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

Vetain Vegan & Sustainable GmbH
An der Flur 9
85604 Zorneding

Datum 17.07.2024
Kundennr. 10090785

PRÜFBERICHT

Auftrag **3459473**
 Analysenr. **385679**
 Probeneingang **11.07.2024**
 Probenahme **keine Angabe**
 Kunden-Probenbezeichnung **Vegan Protein Zimt**
 Verpackung **1 x Original, 600 g**
 LOT-Nr./Charge **2409011**
 Marke **Vetain**
 MHD **08/2025**

		DGHM	DGHM		
		Richtwerte	Warnwerte		
		Instantprod	Instantprod		
Einheit	Ergebnis	ukte	ukte	Substanz	Methode

Spurenelemente / Schwermetalle / Halogenide

Blei (Pb)	mg/kg	0,058			OS	DIN EN 15763 : 2010-04
Cadmium (Cd)	mg/kg	0,058			OS	DIN EN 15763 : 2010-04
Quecksilber (Hg)	mg/kg	<0,010			OS	DIN EN 13806 : 2002-11
Arsen (As)	mg/kg	<0,010			OS	DIN EN 15763 : 2010-04

Mikrobiologische Untersuchungen

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	850	10000		OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2022-05
Enterobacteriaceae	KBE/g	<10 (+)	100	1000	OS	RAPID'Enterobacteriaceae®; AFNOR-Zertifikats-Nr:BRD 07/24-11/13 : 2021-10 (validiert in Referenz zu NF EN ISO 21528-2:2017-07)
Escherichia coli	KBE/g	<10 (NWG)	10	100	OS	DIN ISO 16649-2 : 2020-12
Staphylokokken, koagulasepositiv	KBE/g	<10 (NWG)	10	100	OS	DIN EN ISO 6888-1 : 2022-06
Schimmelpilze	KBE/g	<10 (NWG)	100		OS	ISO 21527-1 : 2008-07
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<100 (+)	100	1000	OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA 2®, Zertifikat AES 10/10-07/11 : 2022-06))
Salmonella spp.	in 25g	nicht nachgewiesen		nn	OS	ISO 6579-1 : 2017-02

Allergene

Gluten Allergen quantitativ	mg/kg	<5,00 (NWG)			OS	Veratox® for Gliadin R5 : 2018-11 (ELISA)
-----------------------------	-------	-----------------------	--	--	----	---

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.

Datum 17.07.2024
Kundennr. 10090785

PRÜFBERICHT

Auftrag **3459473**

Analysenr. **385679**

Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.

Das Zeichen "<...(NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.

Das Zeichen "<...(+)" in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter wurde im Bereich zwischen Nachweisgrenze und Bestimmungsgrenze qualitativ nachgewiesen.

Die parameterspezifischen analytischen Messunsicherheiten sowie Informationen zum Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.

DGHM Warnwerte Instantprodukte: Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung

DGHM Richtwerte Instantprodukte: Richtvorgaben der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Die Probe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchung den Vorgaben der Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung.

Anmerkung zu ~~Escherichia coli~~:

Es handelt sich entsprechend der Nationalen Fußnote um präsumtiv bestimmte β -Glucuronidase-positive Escherichia coli.

Anmerkung zu Staphylokokken, koagulasepositiv:

Werte unterhalb von 150 KBE/g sind als Schätzungen anzusehen.

Anmerkung zu Salmonella spp.:

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst. Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden. Bei positiven Salmonella Ergebnissen erfolgte eine Bestätigung von Salmonella spp. mittels MALDI-TOF (Datenbank BDAL/7311 MSPS).

Anmerkung zum Parameter Gluten Allergen quantitativ:

Für die Glutenanalyse mittels ELISA wird das von Mendez et al. beschriebene Verfahren eingesetzt.

Anmerkungen

Hinweis Blei und Cadmium:

Im vorliegenden Produkt wurde Blei mit 0,058 mg/kg und Cadmium mit 0,058 mg/kg ermittelt.

Bei der vorliegenden Probe handelt es sich um ein pflanzliches Proteinpulver. Für diese Produktgruppe sind im Anhang der Verordnung (EU) 2023/915 in der derzeit gültigen Fassung keine Grenzwerte für Blei und Cadmium aufgeführt.

Da es sich bei der vorliegenden Probe um ein zusammengesetztes Produkt handelt, kann nicht ermittelt werden, welche Zutat/en für den Blei- und Cadmium-Gehalt verantwortlich ist/sind. Daher wird empfohlen, die eingesetzten Rohwaren hinsichtlich der Blei- und Cadmium-Gehalte zu analysieren, um der Ursache der Kontamination auf den Grund zu gehen.

Verkehrsfähigkeit:

Das obengenannte Produkt entspricht nach Art und Umfang der dargelegten Prüfungen und unter Berücksichtigung o.g. Hinweise den Vorschriften des deutschen Lebensmittelrechts und ist aus hiesiger Sicht insoweit in Deutschland verkehrsfähig.

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.

Datum 17.07.2024
Kundennr. 10090785

PRÜFBERICHT

Auftrag **3459473**
Analysennr. **385679**

Beginn der Prüfungen: 11.07.2024
Ende der Prüfungen: 18.07.2024

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Das Laboratorium ist nicht für die vom Kunden bereitgestellten Informationen verantwortlich. Die ggf. im vorliegenden Prüfbericht dargestellten Kundeninformationen unterliegen nicht der Akkreditierung des Laboratoriums und können sich auf die Validität der Prüfergebnisse auswirken. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig. Die Ergebnisse in diesem Prüfbericht werden gemäß der mit Ihnen schriftlich gemäß Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarung in vereinfachter Weise i.S. der DIN EN ISO/IEC 17025:2018, Abs. 7.8.1.3 berichtet. Bei der Konformitätsbewertung wird als Entscheidungsregel der wirtschaftliche Ansatz angewendet (eine Nichtkonformität liegt vor, wenn das Messergebnis inklusive Messunsicherheit oberhalb der Spezifikation oder Norm liegt), soweit durch entsprechende gesetzliche oder normative Grundlagen nichts anderes festgelegt wurde.

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.




AGROLAB LUFA Service-Team L2, Tel. 0431/1228-338
Gruppenleitung: Annika Luderer
Lebensmittelchemikerin/Gegenprobensachverständige