

**SYNLAB Analytics & Services
Germany GmbH
Standort Jena**
Orlaweg 2
07743 Jena
Deutschland

SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH · Orlaweg 2 · 07743 Jena

Bodybuilding Depot GmbH
Gewerbering 18
08112 Wilkau-Haßlau
Deutschland

Ihr Ansprechpartner:

Julia Karasch
staatlich geprüfte Diplombiochemikerin
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Telefon 03641 / 30 96 - 349
julia.karasch@synlab.com
www.synlab.de

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 16989 - 18



Auftraggeber:	Bodybuilding Depot GmbH Gewerbering 18, 08112 Wilkau-Haßlau
Probenumfang:	8 Proben
Probenart:	Fertiggerichte, Instant- und Convenience-Produkte (8x)
Probenahme:	Auftraggeber
Probeneingang:	20.08.2018
Prüfzeitraum:	20.08.2018 bis 28.08.2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

beiliegend übersenden wir Ihnen Prüfberichte zum oben genannten Auftrag.

Mit freundlichen Grüßen
SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH



Sitz der Gesellschaft: SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH · Hohnerstr. 23 · 70469 Stuttgart
Geschäftsführer: Lutz Eckardt, Mathieu Floreani, Rudy Zantman
eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts Stuttgart: HRB 19391 · USt. Id-Nr.: DE 195 993 312
UniCredit Bank AG Jena · IBAN DE68 8302 0087 0004 1900 09 · SWIFT HYVEDEMM463

Auftraggeber: Bodybuilding Depot GmbH
 Gewerbering 18, 08112 Wilkau-Haßlau

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L4

Probenart: Fertiggerichte, Instant- und Convenience-Produkte

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Arginin

Probenahme: Auftraggeber

Probentransport: Kurier

Probeneingang: 20.08.2018

Probenbehältnis: Plastikdose

Eingangstemperatur: ungekühlt

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 20.08.2018 - 28.08.2018

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Richtwert	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl bei 30°C	ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833	2,0x10 ²	Keime/g	1,0x10 ⁴ (DGHM [F35])	--
Enterobacteriaceae	ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	1,0x10 ³ (DGHM [F35])
Escherichia coli	ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2	<10	Keime/g	10 (DGHM [F35])	100 (DGHM [F35])
Koagulase-pos. Staphylokokken (Staphylococcus aureus u.a.)	ASU L 00.00-55; DIN EN ISO 6888-1	<10	Keime/g	10 (DGHM [F35])	100 (DGHM [F35])
Hefen	ASU L 01.00-37	<100	Keime/g	--	--
Schimmelpilze	ASU L 01.00-37	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	--
Bacillus cereus (präsumtiv)	ASU L00.00-25, DIN 10198-1	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	1,0x10 ³ (DGHM [F35])
Salmonellen	ASU L 00.00-20/20a, DIN EN ISO 6579	n.n.	in 25 g	--	n.n. (VO (EG) 178/2002)

Bewertungsgrundlagen:

DGHM [F35]

"Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM e.V.), Kriterien für Instantprodukte in der Fassung von 2014

VO (EG) 178/2002

Verordnung 178/2002 der Europäischen Kommission zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

Bewertung:

Die untersuchte Probe ist hinsichtlich der geprüften mikrobiologischen Parameter nicht zu beanstanden.



Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; $\uparrow \downarrow$: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, $\nearrow \searrow$: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 28.08.2018

Julia Karasch

staatlich geprüfte Diplomlebensmittelchemikerin

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie