

synlab Hygieneinstitut · Jahnsdorfer Straße 7 · 09368 Stollberg

Bodybuilding Depot  
Herrn Voigt  
Äußere Schneeberger Straße 109  
08056 Zwickau

**Standort Stollberg**  
Jahnsdorfer Straße 7  
09368 Stollberg

Telefon 037296 161-38  
Telefax 037296 161-49  
E-Mail [hygiene.stollberg@synlab.com](mailto:hygiene.stollberg@synlab.com)  
Internet [www.synlab.com](http://www.synlab.com)

## **PRÜFBERICHT H1206-1417/004**

### **Prüfung von Nahrungsergänzungsmitteln**

Prüfgegenstand: Mineral Complex  
500 g, neutral  
MHD 06/2013 L01  
Art.-Nr. nicht lesbar

Probennummer: H1206-1417/004

Probenahme: Auftraggeber

Probeneingang: 19. Juni 2012, 15:00 Uhr

Prüfzeitraum: 20. Juni 2012 bis 03. Aug. 2012

Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf die Prüfgegenstände. Ohne Genehmigung des synlab Hygieneinstitutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Der Ort der Prüfung ist in der Anlage zur Akkreditierungsurkunde dargestellt. Die mit „w“ gekennzeichneten Prüfungen wurden am Standort Tamm der synlab Umweltinstitut GmbH durchgeführt.

Stollberg, den 03. Aug. 2012

  
Dipl.-Oecotroph. (FH) Anja Schlegel  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin

  
Dr. Horst Grüner  
Leiter der Qualitätskontrolle

Seite 1 von 3

**Prüfergebnisse:****I. Mikrobiologische Prüfung**

Parameter	Einheit	Ergebnis H1206-1417/004	Methode
Aerobe Keimzahl bei 30 °C	KBE <sup>a</sup> /g	1,1 x 10 <sup>3</sup>	ASU L 00.00-88
Coliforme Keime	KBE/g	< 10	analog ASU L 01.00-3
Salmonellen	in 25 g	nicht nachweisbar	ASU L 00.00-20
Hefen	KBE/g	< 10	analog ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	KBE/g	< 10	analog ASU L 01.00-37
Koagulase-positive Staphylokokken	KBE/g	< 10	ASU L 00.00-55
Listeria monocytogenes	KBE/g	< 10	ASU L 00.00-22
Bacillus cereus	KBE/g	< 10	ASU L 00.00-25

*Anforderungen nach /3/ - Mikrobiologische Kriterien*

Keimart/Keimgruppe	n <sup>b</sup>	c <sup>c</sup>	m	M
Listeria monocytogenes in KBE/g	5	0		100

*Anforderungen nach /4/ für Instantprodukte - Auszug*

Parameter	Richtwert	Warnwert
Aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	1 x 10 <sup>5</sup>	-
Salmonellen in 25 g	-	nicht nachweisbar
Koagulase-positive Staphylokokken in KBE/g	1 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>
Bacillus cereus in KBE/g	1 x 10 <sup>3</sup>	1 x 10 <sup>4</sup>
Schimmelpilze in KBE/g	1 x 10 <sup>4</sup>	-

\* Kolonie bildende Einheit

<sup>b</sup> Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe<sup>c</sup> Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte über m oder zwischen m und M liegen



## II. Physikalisch-chemische Prüfung

Parameter	Einheit	Ergebnis H1206-1417/004a	Vergleichswert <sup>d</sup>	Methode
Trockenmasse <sup>w</sup>	g/100 g	97,4	-	analog ASU L 06.00-3
Wassergehalt <sup>w</sup>	g/100 g	2,6	-	berechnet
Gesamtfettgehalt <sup>w</sup>	g/100 g	< 0,1	< 1	analog ASU L 06.00-6
Stickstoffgehalt <sup>w</sup>	g/100 g	< 0,1	-	analog ASU L 06.00-7
Eiweißgehalt <sup>w</sup> (Faktor = 6,38)	g/100 g	< 0,1	< 1	analog ASU L 06.00-7
Aschegehalt <sup>w</sup>	g/100 g	27,9	-	analog ASU L 06.00-4
Kohlenhydratgehalt <sup>w</sup>	g/100 g	69,5	8,6	berechnet <sup>e</sup>
Brennwert <sup>w</sup>	kJ/100 g kcal/100 g	1182 278	400 96	berechnet

Parameter	Einheit	Ergebnis H1206-1417/004b	Vergleichswert	Methode
Stickstoffgehalt <sup>w</sup>	g/100 g	< 0,1	-	analog ASU L 06.00-7
Eiweißgehalt <sup>w</sup> (Faktor = 6,38)	g/100 g	< 0,1	< 1	analog ASU L 06.00-7

Beurteilungsgrundlagen:

- /1/ Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts vom 01. Sep. 2005 (BGBl. I S. 2618 ber. durch BGBl. I S. 3007), i. d. F. vom 27. Juli 2011 (BGBl. I S. 1608)
- /2/ Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Neufassung vom 22. Aug. 2011 (BGBl. I S. 1770)
- /3/ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. Nov. 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (ABl. Nr. L338/1), i. d. F. vom 27. Okt. 2011 (ABl. Nr. L 281/7)
- /4/ Empfehlung der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln (Stand: Nov. 2011):  
Richt- und Warnwerte für Instantprodukte

Bemerkungen:

Die vorliegende Probe ist mikrobiologisch unter Berücksichtigung der genannten Beurteilungsgrundlagen nicht zu beanstanden. Die abschließende Beurteilung inklusive der Beurteilung der chemischen Parameter erfolgt durch den Auftraggeber.

<sup>d</sup> lt. Verpackung

<sup>e</sup> auf Wunsch des Auftraggebers ohne Einbeziehung der Ballaststoffe