

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 14817 - 20L2

Seite 1 von 3

Dokumenten-Nr. F2020-014817 L2 - 2

Auftraggeber: Wellnest International LTD
19 The Close, RH19 1DQ East Grinstead

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L2

Produkt: Nahrungsergänzungsmittel

Probenbezeichnung: Bio Spirulina[†]

Probenahme: Auftraggeber[†]

Probentransport: Kurier

Probenbehälter: Plastikdose

Probenzustand: einwandfrei

Eingangsdatum: 21.07.2020

Eingangstemperatur: ungekühlt

Charge: O-SP-JY-200302[†]

MHD: 01.03.2023[†]

Prüfzeitraum: 21.07.2020 - 29.07.2020

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl bei 30°C	ASU L 00.00-88:2015-06, DIN EN ISO 4833-2:2014-05	5,2x10 ³	Keime/g	1,0x10 ⁵ (CERES)
Enterobacteriaceae	ASU L 00.00133/2:2019-12, DIN EN ISO 21528-2:2019-05	<100	Keime/g	1,0x10 ³ (CERES)
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-22:2018-03, DIN EN ISO 11290-2:2017-09	<10	Keime/g	--
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-32/1:2018-03, DIN EN ISO 11290-1:2017-09 (kultureller Nachweis)	n.n.	in 25 g	--
Salmonellen	ASU L 00.00-20:2018-03, DIN EN ISO 6579-1:2017-07	n.n.	in 25 g	n.n. (CERES)
Escherichia coli	ASU L 06.00-36:1996-02, DIN 10110:1994-08	<10	Keime/g	--
Coliforme Keime	ASU L 06.00-36:1996-02, DIN 10110:1994-08	9,0x10 ¹	Keime/g	100 (CERES)
Koagulase-pos. Staphylokokken (Staphylococcus aureus u.a.)	ASU L 00.00-55:2004-12, DIN EN ISO 6888-1:2019-06	<10	Keime/g	10 (CERES)
Hefen	ASU L 01.00-37:1991-12	<100	Keime/g	--
Schimmelpilze	ASU L 01.00-37:1991-12	<100	Keime/g	1,0x10 ⁴ (CERES)
Bacillus cereus (präsumtiv)	ASU L 00.00-33:2006-09 (mod.), DIN EN ISO 7932:2005-03 (mod.)	4,0x10 ²	Keime/g	--
mesophile sulfitreduzierende Clostridien	ASU L 06.00-39:1994-05, DIN 10103:1993-08	<100	Keime/g	--

Bewertungsgrundlagen:

CERES

CERES Policy - Organic Micro-Algae Certification under Regulation (EC) 889/2008 and NOP



Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 14817 - 20L2

Seite 2 von 3

Dokumenten-Nr.F2020-014817L2 - 2

Ergebnisse der Elementmessungen

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Richtwert	Höchstgehalt
Probenvorbereitung HNO ₃ -Druckaufschluss	ASU § 64 LFGB L00.00-19/1 und DIN EN 13805:2014-12	--		--	--
Quecksilber	DIN EN 15763:2010-04	0,0066	mg/kg	0,1 (CERES)	0,1 (VO (EG) 1881/2006)
Arsen	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,30	mg/kg	0,7 (CERES)	--
Blei	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,40	mg/kg	1,2 (CERES)	3 (VO (EG) 1881/2006)
Cadmium	DIN EN ISO 17294: 2017-01	0,043	mg/kg	0,3 (CERES)	1 (VO (EG) 1881/2006)

Bewertungsgrundlagen:

CERES

CERES Policy - Organic Micro-Algae Certification under Regulation (EC) 889/2008 and NOP

VO (EG) 1881/2006

Höchstgehalte für Kontaminanten in konventionellen Erzeugnissen gemäß Verordnung (EG) 1881/2006 in der jeweils aktuellen Fassung

Untersuchung auf Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Richtwert	Höchstgehalt
Naphthalen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	7,2	µg/kg OS	--	--
Acenaphthylen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	2,3	µg/kg OS	--	--
Acenaphthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	1,6	µg/kg OS	--	--
Fluoren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	2,9	µg/kg OS	--	--
Phenanthren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	48	µg/kg OS	--	--
Anthracen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	1,3	µg/kg OS	--	--
Fluoranthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	36	µg/kg OS	--	--
Pyren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	70	µg/kg OS	--	--
Benzo(a)anthracen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	2,7	µg/kg OS	--	--
Chrysen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	10	µg/kg OS	--	--
Benzo(b)fluoranthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	6,8	µg/kg OS	--	--
Benzo(k)fluoranthen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	2,0	µg/kg OS	--	--
Benzo(a)pyren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	4,4	µg/kg OS	5 (CERES)	10 (VO (EG) 1881/2006)
Dibenzo(ah)anthracen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	<0,5	µg/kg OS	--	--
Benzo(ghi)perylen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	13	µg/kg OS	--	--
Indeno(1,2,3cd)pyren	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	4,1	µg/kg OS	--	--

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Richtwert	Höchstgehalt
Summe von Benzo(a)pyren, Benzo(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthren und Chrysen	FOOD-PA 301:2016-09, HPLC-UV/FLD	23,9	µg/kg OS	25 (CERES)	50 (VO (EG) 1881/2006)

Bewertungsgrundlagen:

CERES

CERES Policy - Organic Micro-Algae Certification under Regulation (EC) 889/2008 and NOP

VO (EG) 1881/2006

Höchstgehalte für Kontaminanten in konventionellen Erzeugnissen gemäß Verordnung (EG) 1881/2006 in der jeweils aktuellen Fassung

Bewertung:

Die Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) in Lebensmitteln werden gemäß Verordnung (EG) 1881/2006 in aktueller Fassung eingehalten.

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

Hinsichtlich der untersuchten Parameter werden die durch die Verordnung (EG) 1881/2006 vorgegebenen Höchstgehalte für Kontaminanten in Lebensmitteln eingehalten.

Bemerkung:

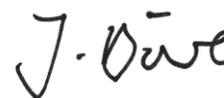
Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Die Entnahme der mit "Probenahme: Auftraggeber" gekennzeichneten Proben erfolgte im Verantwortungsbereich des Kunden. Die Angaben zur Probenahme und alle damit verbundenen Werte (Angaben zur Probe, Vor-Ort-Werte, Volumenangaben etc.) erfolgten durch den Kunden und wurden wie übermittelt übernommen. Die Ergebnisse gelten für die Probe wie erhalten.

Abkürzungen, Symbole:

--: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (SY): 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; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⤴⤵: Richtwert über-/unterschritten, ‡: durch Kunden bereitgestellte Angaben

Jena, den 29.07.2020



Jana Böwe

wiss. Mitarbeiterin

Arbeitsgruppe Rückstände und Kontaminanten