



Mount Natural
Stefan Voss
Waldhofstr. 17
25474 Ellerbek

ro/gü

22.06.2017

Prüfbericht MOUNT NATURAL QUALITY FOR LIFE BIO CURCUMA MIT PIPERIN

Prüfberichtsnummer: 19211703-1
Probennummer: L-1921/17
Einsender: siehe oben
Probeneingang: 21.04.2017 10:30 Uhr per Kurier
Probeneingangstemperatur: Raumtemperatur
Anzahl der Proben: 2
Beginn der Untersuchung: 21.04.2017
Untersuchungsumfang: gemäß Ihrem Auftrag auf Verkehrsfähigkeit
Ende der Untersuchung: 21.06.2017

1. Probenbeschreibung

Probenbezeichnung: Nahrungsergänzungsmittel Bio Curcuma
Inhalt: 180 Kapseln (vegan) = 103,5g
Hergestellt in Deutschland
Mount Natural GmbH, Postfach 61 52 46, 22429 Hamburg,
Deutschland
Mindesthaltbarkeitsdatum: 02/2019
Loskennzeichnung: 170249
Verpackung: Kunststoffbehälter mit Schraubdeckelverschluss und bunt
bedruckter Banderole



zu 19211703-1:**2. Beurteilungsgrundlagen:**

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, zuletzt geändert durch die Verordnung (EU) Nr. 652/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Mai 2014 (ABl. Nr. L 189 S. 1)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geänd. durch Art. 2 G zur Aktualisierung der Strukturreform des Gebührenrechts des Bundes v. 18.07.2016 (BGBl. I S. 1666)
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (AbI. Nr. L 364 S. 5), zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVo (EU) 2015/1940 v. 28.10.2015 (ABl. Nr. L 283 S.3)
- Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in der oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. Nr. L 70 S.1), zuletzt geändert durch Art. 1 ÄndVO (EU) 2016/1902 v. 27.10.2016 (ABl. Nr. L 298 S.1)
- EU Pesticides Database
- BNN-Orientierungswert für Pestizide – Eine Leitlinie zur Beurteilung von Pestizidnachweisen in Bio-Produkten, Stand August 2012
- Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln, Empfehlung der Kommission der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), Stand Dezember 2016

zu 19211703-1:

3. Chemische Untersuchung:

GC-Spektrum Pestizide (mg/kg): (Methode: GC-MS/MS; IK5302)	< BG *
Blei (mg/kg): (Methode: ICP-MS; IK5132)	0,24
Cadmium (mg/kg) (Methode: ICP-MS; IK5132)	0,052
Arsen (mg/kg): (Methode: ICP-MS; IK5132)	< 0,1 ^(a)
Quecksilber (mg/kg): (Methode: AAS-Kaltdampf; IK5026)	< 0,03 ^(a)

*: Bestimmungsgrenze.

(a): Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze.

4. Mikrobiologische Untersuchung:

Aerobe mesophile Koloniezahl (KbE/g): (Methode: Plattenguss PC-Agar; IK0009 §64 LFGB L-01.00-5) ⁺	2,3 x 10 ⁴
Escherichia coli (KbE/g): (Methode: Plattenguss Chromogen-Agar; IK0011 §64 LFGB L-01.00-25) ⁺	< 10 *
Coliforme Keime (KbE/g): (Methode: Plattenguss Chromogen-Agar; IK0010 §64 LFGB L-01.00-3) ⁺	< 10 *
Salmonellen (KbE/25g): (Methode: PCR; IK0121)	< 1 *
Schimmelpilze (KbE/g): (Methode: Plattenguss Würze-Agar; IK0013 §64 LFGB L-01.00-37) ⁺	< 10 *
Hefen (KbE/g): (Methode: Plattenguss Würze-Agar; IK0013 §64 LFGB L-01.00-37) ⁺	2,2 x 10 ³

*: der angegebene Wert entspricht der Nachweisgrenze

zu 19211703-1:

4. Beurteilung der Probe:

Im Rahmen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen handelt es sich bei der oben näher bezeichneten Probe um eine handelsübliche und verkehrsfähige Ware.

Im Rahmen der weiteren durchgeführten Untersuchungen auf Schwermetalle und Pestizide handelt es sich bei der oben näher bezeichneten Probe um eine handelsübliche und verkehrsfähige Ware.



i.A. Christopher Röhl

Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker
Laborleiter

i.A. Nadja Fitze

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Laborleiterin

i.A. Dr. Benno F. Zimmermann

Lebensmittelchemiker
F&E-Laborleiter