



Institut Kurz GmbH · Stöckheimer Weg 1 · 50829 Köln

Mount Natural
Stefan Voss
Hauptstraße 67
25462 Rellingen

fi/ha

25.09.2018

Prüfbericht Mount Natural Premium Zink

Prüfberichtsnummer: 43951801-1
Probennummer: L-4395/18
Einsender: siehe oben
Probeneingang: 31.08.2018 11:00 Uhr per Kurier
Probeneingangstemperatur: Raumtemperatur
Anzahl der Proben: 2
Beginn der Untersuchung: 31.08.2018
Untersuchungsumfang: gemäß Ihrem Auftrag auf
chemische und mikrobiologische Untersuchung
Ende der Untersuchung: 25.09.2018

1. Probenbeschreibung

Probenbezeichnung: Mount Natural Premium Zink
Mindesthaltbarkeitsdatum: o. A.
Loskennzeichnung: o. A.
Verpackung: Kunststoffbehälter mit Schraubdeckelverschluss



zu 43951801-1:

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. 2017/228 Kommission vom 9. Februar 2017 (ABl. Nr. L 53 S. 10)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geänd. durch Art. 1 des Gesetzes vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2147)
- Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19.12.2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (Abl. Nr. L 364 S. 5), zuletzt geändert durch VO (EG) 2018/290 der Kommission vom 26. Februar 2018 (ABl. Nr. L 55 S.27)
- Nahrungsergänzungsmittelverordnung vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1011), zuletzt geändert durch Art. 11 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)
- Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln, Empfehlung der Kommission der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), Stand Dezember 2016

3. Mikrobiologische Untersuchung:

Aerobe mesophile Koloniezahl (KbE/g): (Methode: PC-Agar; IK0009 §64 LFGB L-01.00-5; Stand: 17.05.2016) ⁺	< 10 *
Escherichia coli (KbE/g): (Methode: Chromogen-Agar; IK0011 §64 LFGB L-01.00-25; Stand: 14.02.2017) ⁺	< 10 *
Coliforme Keime (KbE/g): (Methode: Chromogen-Agar; IK0010 §64 LFGB L-01.00-3; Stand: 14.02.2017) ⁺	< 10 *
Salmonellen (KbE/25g): (Methode: PCR; IK0121)	< 1 *
Schimmelpilze (KbE/g): (Methode: Würze-Agar; IK0013 §64 LFGB L-01.00-37; Stand: 14.02.2017) ⁺	< 10 *
Hefen (KbE/g): (Methode: Würze-Agar; IK0013 §64 LFGB L-01.00-37; Stand: 14.02.2017) ⁺	< 10 *

*: der angegebene Wert entspricht der Nachweisgrenze

zu 43951801-1:

4. Chemische Untersuchung:

Blei (mg/kg): (Methode: ICP-MS; IK5132)	0,05
Cadmium (mg/kg): (Methode: ICP-MS; IK5132)	0,094
Arsen (mg/kg): (Methode: ICP-MS; IK5132)	< 0,01 *
Quecksilber (mg/kg): (Methode: ICP-MS; IK5132)	< 0,01 *

*: der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

5. Beurteilung der Probe:

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



i.A. Barbara Fischer

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Laborleiterin

i.A. Nadja Fitze

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Laborleiterin

i.A. Neele Glameyer

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Laborleiterin

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf das Prüfgut. Dieser Bericht darf nur unverändert und als Ganzes, nicht auszugsweise oder verändert, vervielfältigt werden. Bei den mit „+“ gekennzeichneten Methoden handelt es sich um akkreditierte Prüfverfahren.