

Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, Germany
www.agrolab.de

AGROLAB LUFA Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

Dancing Shiva OG
Nina Dellinger
Neubaugasse 58
1070 Wien
ÖSTERREICH

Datum 16.03.2025
Kundennr. 10091706

PRÜFBERICHT

Auftrag **3575136**
 Analysenr. **588569**
 Probeneingang **10.03.2025**
 Kunden-Probenbezeichnung **Bio Tremella Extrakt**
 LOT-Nr./Charge **YZKE32240519**
 MHD **01/2028**
 Verpackung **1 x Papierschet, 160 g**

DGHM DGHM
Richtwerte Warnwerte
Trockenpilz Trockenpilz
e e

VO (EU) 2023/915 Substanz Methode

Spurenelemente / Schwermetalle / Halogenide

Einheit	Ergebnis	DGHM Richtwerte	DGHM Warnwerte	VO (EU) 2023/915	Substanz	Methode
Blei (Pb)	mg/kg	<0,50		3	OS	DIN EN 15763 : 2010-04
Cadmium (Cd)	mg/kg	<0,20		1	OS	DIN EN 15763 : 2010-04
Quecksilber (Hg)	mg/kg	<0,02		0,1	OS	DIN EN 13806 : 2002-11
Arsen (As)	mg/kg	<0,50			OS	DIN EN 15763 : 2010-04

Mikrobiologische Untersuchungen

Einheit	Ergebnis	DGHM Richtwerte	DGHM Warnwerte	VO (EU) 2023/915	Substanz	Methode
Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	<1000 (NWG)	1000000		OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2022-05
Enterobacteriaceae	KBE/g	<10 (NWG)	10000	100000	OS	RAPID®/Enterobacteriaceae®; AFNOR-Zertifikats-Nr:BRD 07/24-11/13 : 2021-10 (validiert in Referenz zu NF EN ISO 21528-2:2017-07)
Escherichia coli	KBE/g	<10 (NWG)	10	100	OS	DIN ISO 16649-2 : 2020-12
Staphylokokken, koagulasepositiv	KBE/g	<10 (NWG)	100	1000	OS	DIN EN ISO 6888-1 : 2022-06
Schimmelpilze	KBE/g	<100 (NWG)	100000		OS	ISO 6611 : 2004-10 (mod.)
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<100 (NWG)	100	1000	OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA 2®, Zertifikat AES 10/10-07/11 : 2022-06)
Clostridium perfringens	KBE/g	<10 (NWG) ^{mv)}	1000	10000	OS	DIN EN ISO 7937 : 2004-11
Salmonella spp.	in 25g	nicht nachgewiesen		n.n.	OS	ISO 6579-1 : 2017-02

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.

Datum 16.03.2025
Kundennr. 10091706

PRÜFBERICHT

Auftrag **3575136**
Analysennr. **588569**

*mv) Die Bestimmungs-, bzw. Nachweisgrenze musste erhöht werden, da zur Analyse das zu vermessende Material aufgrund seiner Probenbeschaffenheit verdünnt werden musste.
Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.
Das Zeichen "<....(NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.*

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Normmodifikation

ISO 6611 : 2004-10 (mod.): Matrixerweiterung auf Backwaren, Tee und Gewürze, Trockenfrüchte

Die Probe entspricht im Rahmen der durchgeführten Untersuchung den Vorgaben der Verordnung (EU) 2023/915 der Kommission vom 25. April 2023 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell gültigen Fassung. Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung werden die mikrobiologischen Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) 6.3 für Trockenpilze in der aktuell gültigen Fassung eingehalten. Im Rahmen der durchgeführten Untersuchung werden die mikrobiologischen Richtvorgaben der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) 6.3 für Trockenpilze in der aktuell gültigen Fassung eingehalten.

Anmerkung zu Escherichia coli:

Es handelt sich entsprechend der Nationalen Fußnote um präsumtiv bestimmte β -Glucuronidase-positive Escherichia coli.

Anmerkung zu Staphylokokken, koagulasepositiv:

Werte unterhalb von 150 KBE/g sind als Schätzungen anzusehen.

Anmerkung zu Salmonella spp.:

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst. Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden. Bei positiven Salmonella Ergebnissen erfolgte eine Bestätigung von Salmonella spp. mittels MALDI-TOF.

Beginn der Prüfungen: 10.03.2025

Ende der Prüfungen: 16.03.2025

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Das Laboratorium ist nicht für die vom Kunden bereitgestellten Informationen verantwortlich. Die ggf. im vorliegenden Prüfbericht dargestellten Kundeninformationen unterliegen nicht der Akkreditierung des Laboratoriums und können sich auf die Validität der Prüfergebnisse auswirken. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig.

Bei der Konformitätsbewertung wird als Entscheidungsregel der wirtschaftliche Ansatz angewendet (eine Nichtkonformität liegt vor, wenn das Messergebnis inklusive Messunsicherheit oberhalb der Spezifikation oder Norm liegt), soweit durch entsprechende gesetzliche oder normative Grundlagen nichts anderes festgelegt wurde.



AGROLAB LUFA Service-Team L2, Tel. 0431/1228-338
Gruppenleitung: Annika Luderer
Lebensmittelchemikerin/Gegenprobensachverständige