

BAV Institut GmbH · H.-M.-Schleyer-Str. 25 · 77656 Offenburg



Seite 1/1

Histameany
Herr Thomas Hecker
Ulmenring 7
88480 Achstetten

Probenahme:
Histameany
Ulmenring 7
88480 Achstetten
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Eingangsdatum: 23.08.21
Untersuchungsbeginn: 24.08.21
Ausgangsdatum: 15.09.21

Prüfbericht Proben-Nr.: 21656233 / 628238

Bezeichnung: Folsäure
21AT187B

Haltbarkeit: 05.06.2021

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Warnwert
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-1:2008-07	< 10	---	---

Alle Keimzahlen sind ausgedrückt in KBE (Koloniebildende Einheiten)



Sandro Zwigart
Dipl. Lebensmittelchemiker
Kundenberatung Lebensmittel

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit ** gekennzeichnet. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe auch unter www.bav-institut.de).



Histameany
Herr Thomas Hecker
Ulmenring 7
88480 Achstetten

Probenahme:
Histameany
Ulmenring 7
88480 Achstetten
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 21656233C

Eingangsdatum: 23.08.21

Ausgangsdatum: 15.09.21

Bezeichnung: Folsäure
21AT187B

Haltbarkeit: 05.06.2021

Untersuchungen	Ergebnis
Blei Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,001 mg/kg
Cadmium Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,001 mg/kg
Quecksilber Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,001 mg/kg
Arsen Methode: ASU L 00.00.135, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,001 mg/kg
Nickel Methode: PV-SA-337; ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	0,20 mg/kg
Gluten Methode: R7001; Untersuchung durchgeführt von 2)	<3 mg/kg

Untersuchung durchgeführt von	
1	bilacoon GmbH - A Tentamus Company
2	lifeprint GmbH - A Tentamus Company

Beurteilung: Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.



Sandro Zwigart
Dipl. Lebensmittelchemiker
Kundenberatung Lebensmittel

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. Das Ausgangsdatum entspricht dem Untersuchungsende. Nicht akkreditierte Prüfverfahren werden auf den Prüfberichten mit ** gekennzeichnet. Ohne schriftliche Genehmigung des BAV Institutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe auch unter www.bav-institut.de).