

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



Seite 1/1

Histameany
Herr Thomas Hecker
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm

Probenahme:
Histameany
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 24400001 / 873980

Bezeichnung: Omega 3 Fischöl Triglyceride
23AD324B

Eingangsdatum: 08.01.24
Untersuchungsbeginn: 08.01.24
Ausgangsdatum: 15.01.24

Haltbarkeit: 31.10.2026

Untersuchungen (Prüfplan: A178d)	Ergebnis	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2023-04 (entspricht ISO 4833-1)	< 100	---	100.000
Enterobacteriaceae /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-133/2:2019-12 (entspricht ISO 21528-2)	< 10	---	1.000
Escherichia coli (qualitativ) /1g Methode: DIN EN ISO 16649-3:2018-01	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar
Hefen /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Salmonellen /25g Methode: BAV-IM-5.4-09-01:2020-05 (validiert gg. ISO 6579)	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar

Alle Keimzahlen sind ausgedrückt in KBE (Koloniebildende Einheiten)

Beurteilung: Die mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden. (Beurteilung gemäß Vorgaben des Auftraggebers)



Franziska Schell
Staatl. gepr. LM-Chemikerin
Kundenberatung Lebensmittel

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. 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).

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



Seite 1/1

Histameany
Herr Thomas Hecker
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm

Probenahme:
Histameany
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 24400002 / 873980

Bezeichnung: Omega 3 Muster 1
N/A

Eingangsdatum: 08.01.24
Untersuchungsbeginn: 08.01.24
Ausgangsdatum: 15.01.24

Haltbarkeit: N/A

Untersuchungen (Prüfplan: A178d)	Ergebnis	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2023-04 (entspricht ISO 4833-1)	< 100	---	100.000
Enterobacteriaceae /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-133/2:2019-12 (entspricht ISO 21528-2)	< 10	---	1.000
Escherichia coli (qualitativ) /1g Methode: DIN EN ISO 16649-3:2018-01	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar
Hefen /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Salmonellen /25g Methode: BAV-IM-5.4-09-01:2020-05 (validiert gg. ISO 6579)	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar

Alle Keimzahlen sind ausgedrückt in KBE (Koloniebildende Einheiten)

Beurteilung: Die mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden. (Beurteilung gemäß Vorgaben des Auftraggebers)



Franziska Schell
Staatl. gepr. LM-Chemikerin
Kundenberatung Lebensmittel

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. 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).

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



Seite 1/1

Histameany
Herr Thomas Hecker
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm

Probenahme:
Histameany
Magirus-Deutz-Straße 12
89077 Ulm
Probenehmer: Auftraggeber

Kunden-Nr.: S11880371

Prüfbericht Proben-Nr.: 24400003 / 873980

Bezeichnung: Omega 3 Muster 2
N/A

Eingangsdatum: 08.01.24
Untersuchungsbeginn: 08.01.24
Ausgangsdatum: 15.01.24

Haltbarkeit: N/A

Untersuchungen (Prüfplan: A178d)	Ergebnis	Richtwert	Warnwert
Aerobe mesophile Keimzahl /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-88-1:2023-04 (entspricht ISO 4833-1)	< 100	---	100.000
Enterobacteriaceae /g Methode: § 64 LFGB L 00.00-133/2:2019-12 (entspricht ISO 21528-2)	< 10	---	1.000
Escherichia coli (qualitativ) /1g Methode: DIN EN ISO 16649-3:2018-01	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar
Hefen /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Schimmelpilze /g Methode: ISO 21527-2:2008-07	< 100	---	10.000
Salmonellen /25g Methode: BAV-IM-5.4-09-01:2020-05 (validiert gg. ISO 6579)	nicht nachweisbar	---	nicht nachweisbar

Alle Keimzahlen sind ausgedrückt in KBE (Koloniebildende Einheiten)

Beurteilung: Die mikrobiologische Beschaffenheit der Probe ist bezüglich der durchgeführten Untersuchungen nicht zu beanstanden. (Beurteilung gemäß Vorgaben des Auftraggebers)



Franziska Schell
Staatl. gepr. LM-Chemikerin
Kundenberatung Lebensmittel

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den angegebenen Prüfgegenstand. 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).