



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.: 24400006 / 896092

Bezeichnung: Vitamin D3
1024-06

Eingangsdatum: 13.03.24
Untersuchungsbeginn: 14.03.24
Ausgangsdatum: 28.03.24

Haltbarkeit: 08.03.2026

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)

Sensorische Prüfung:

Aussehen	arttypisch, klare, homogene Flüssigkeit
Farbe	arttypisch, kräftiges gelb
Geruch	arttypisch, leicht aromatisch
Konsistenz	arttypisch, flüssig
Sensorik-Beurteilung	Die Probe ist bezüglich der durchgeführten sensorischen Untersuchungen nicht zu beanstanden.

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).



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.: 24400006C

Bezeichnung: Vitamin D3
1024-06

Eingangsdatum: 13.03.24
Ausgangsdatum: 28.03.24

Haltbarkeit: 08.03.2026

Untersuchungen	Ergebnis	Richtwert	Grenzwert
Peroxidzahl Methode: PV-AC-080, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	4,3 meq O2/kg Fett	---	---
Säurezahl Methode: PV-AC-081, titrimetrisch; Untersuchung durchgeführt von 1)	2,6 mg KOH/g Fett	---	---
Sensorik Untersuchung durchgeführt von 1)	---	---	---
Vitamin D3 (Cholecalciferol) Methode: PV-SA-159, LC-MS/MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	90164 µg/100g	---	---
Blei Methode: PV-SA-E-322, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,010 mg/kg	---	3,0 mg/kg
Cadmium Methode: PV-SA-E-322, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,010 mg/kg	---	1,0 mg/kg
Quecksilber Methode: PV-SA-E-322, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,005 mg/kg	---	0,1 mg/kg
Nickel Methode: PV-SA-337; ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,100 mg/kg	---	---
Arsen Methode: PV-SA-E-322, ICP-MS; Untersuchung durchgeführt von 1)	<0,010 mg/kg	---	---
Gluten (ELISA) Methode: ELISA (R7001); Untersuchung durchgeführt von 2)	<3 mg/kg	---	---

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

Säurezahl: Die Säurezahl beschreibt den Gehalt an freien Säuren in einem fetten Öl und lässt Rückschlüsse auf etwaige Zersetzungsprozesse zu. Öle welche einem Zersetzungsprozess unterlegen sind würden eine entsprechende Qualitätsminderung darstellen. Gemäß den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle deuten Säurezahlen von <4 auf keine negativen Veränderungen hin. In der vorliegenden Probe wurde die Säurezahl mit 2,6 mg KOH/g bestimmt. Zersetzungsprozesse sind bezüglich dieses Parameters daher nicht zu erkennen.

Peroxidzahl: Die Peroxidzahl ist ein Maß für einen beginnenden oxidativen Verderb eines fetten Öles. Gemäß den Leitsätzen für Speisefette und Speiseöle deuten Peroxidzahlen von <10 auf einen normalen oxidativen Status des Öls hin. In der vorliegenden Probe wurde die Peroxidzahl mit 4,3 meq O2/kg bestimmt, was auf keine negativen Veränderungen hindeutet.

Beurteilung: Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.

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 2/2

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

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

Kunden-Nr.: S11880371

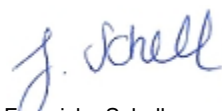
Prüfbericht Proben-Nr.: 24400006C

Bezeichnung: Vitamin D3
1024-06

Eingangsdatum: 13.03.24
Ausgangsdatum: 28.03.24

Haltbarkeit: 08.03.2026

Die Anforderung an die Bezeichnung "glutenfrei" (Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg) gemäß Art. 3 Abs. 1 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 828/2014 wird von der vorliegenden Probe eingehalten.



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).