

arotop food & environment GmbH • Postfach 100 108 • D-55132 Mainz

Alfagama S.A. de C.V.
Vanilla-Trade
R.F.C. ALF1109929L98
Saturno Lote 6, FRAC.: Jardines de Mocambo
Boca del Rio
94299 Veracruz
Mexico

Institut für Geschmacksforschung,
Lebensmittel- und Umweltanalytik
Dekan-Laist-Straße 9
D-55129 Mainz
Tel +49 6131 58380-0
Fax +49 6131 58380-80
arotop@arotop.com
www.arotop.com

Prüfbericht

09.01.13
bp

| | |
|-------------------------------|--|
| Projekt-Nr.: | 1301020002-1 |
| Ihre Bezeichnung: | Vanillestangen |
| Probeneingang: | 02.01.2013 |
| Eingangstemperatur: | RT |
| Verpackung: | Anlieferung in verschlossenem Folienbeutel |
| Untersuchungszeitraum: | 02.01.2013 – 09.01.2013 |

Mikrobiologische Untersuchung am 04.01.2013:

| Parameter | Methode | 1301020002-1 |
|------------------------------------|---|--------------------------|
| Mesophile aerobe Gesamtkeimzahl: | ASU L 00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h | 3,0 x 10 ⁴ /g |
| Hefen: | ASU L 01.00-37 YGC/25°C/72-120h | < 10 ³ /g |
| Schimmel: | ASU L 01.00-37 YGC/25°C/72-120h | < 10 ³ /g |
| Enterobakterien: | ASU L 06.00-24 VRBD/30°C/48h/anaerob | < 10 ² /g |
| Koagulase-positive Staphylokokken: | ASU L 00.00-55 BP/37°C/48h | < 10 ² /g |
| Bacillus cereus : | ASU L 00.00-25, mod. Bacillus cereus-Agar/37°C/48h | < 10 ² /g |

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgut beziehen. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin darf der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden.

Mit freundlichen Grüßen
arotop food & environment GmbH



i.A. Bettina Pittori
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin