

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

Alfagama S.A. de C.V.
Vanilla-Trade
R.F.C. ALF110929L98
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

31.07.13
gk

Projekt-Nr.:	1307240063-1
Ihre Bezeichnung:	Vanilleextrakt 2x
Probeneingang:	24.07.2013
Eingangstemperatur:	RT
Verpackung:	Anlieferung in verschlossener Glasflasche
Untersuchungszeitraum:	24.07.2013 – 31.07.13

Untersuchungsergebnisse:

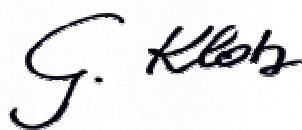
Vanillearomenanalyse:	
Vanillin	9579 mg/kg
Ethylvanillin	< 1 mg/kg*
Vanillinsäure	120 mg/kg
4-Hydroxybenzaldehyd	59 mg/kg
4-Hydroxybenzoesäure	37 mg/kg

Methode: AHM 620 (HPLC-MS/MS)

* Bestimmungsgrenze

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgerät 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. Gudrun Klotz
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin