

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.: | 1307240064-1 |
| Ihre Bezeichnung: | Vanilleextrakt 10x |
| Probeneingang: | 24.07.2013 |
| Eingangstemperatur: | RT |
| Verpackung: | Anlieferung in verschlossener Glasflasche |
| Untersuchungszeitraum: | 24.07.2013 – 31.07.13 |

Mikrobiologische Untersuchung am 26.07.2013:

| Parameter | Methode | 1307240064-1 [KbE/ml] |
|------------------------------------|---|--------------------------|
| Mesophile aerobe Gesamtkeimzahl: | ASU L 00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h | < 10 ² |
| Hefen: | ASU L 01.00-37 YGC/25°C/72-120h | < 10 ² |
| Schimmel: | ASU L 01.00-37 YGC/25°C/72-120h | < 10 ² |
| Enterobakterien: | ASU L 06.00-24 VRBD/30°C/48h/anaerob | < 10 |
| Koagulase-positive Staphylokokken: | ASU L 00.00-55 BP/37°C/48h | < 10 ² |
| Bacillus cereus : | ASU L 00.00-25, mod. Bacillus cereus-Agar/37°C/48h | < 10 ² |

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. Gudrun Klotz
 Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin