

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

<b>Projekt-Nr.:</b>	1307240064-1
<b>Ihre Bezeichnung:</b>	Vanilleextrakt 10x
<b>Probeneingang:</b>	24.07.2013
<b>Eingangstemperatur:</b>	RT
<b>Verpackung:</b>	Anlieferung in verschlossener Glasflasche
<b>Untersuchungszeitraum:</b>	24.07.2013 – 31.07.2013

### Untersuchungsergebnisse:

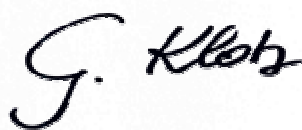
Vanillearomenanalyse:	
Vanillin	27304 mg/kg
Ethylvanillin	< 1 mg/kg*
Vanillinsäure	726 mg/kg
4-Hydroxybenzaldehyd	194 mg/kg
4-Hydroxybenzoesäure	83 mg/kg

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