

08.07.2025

Untersuchungsbestätigung

Wir haben im Auftrag der Firma natural elements GmbH, Immermannstr. 45, 40210 Düsseldorf unter unserer Prüfberichtsnummer 3631760-691764 vom 03.07.2025 bis zum 08.07.2025 eine Probe mit der Probenbezeichnung "So Tasty Lemon Cheesecake Pulver" auf folgende Parameter hin untersucht:

Rückstände / Kontaminanten

Pestizide

Ethylenoxid, 2-Chlorethanol, Summe Ethylenoxid und 2-Chlorethanol

Schwermetalle

Blei (Pb), Cadmium (Cd), Quecksilber (Hg)

Mikrobiologische Untersuchungen

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl), Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Staphylokokken, koagulasepositiv in 1 g, Hefen, Schimmelpilze, Salmonella spp. in 10 g

Im Hinblick auf die vorgenannten, untersuchten Parameter sowie unter Berücksichtigung der Messunsicherheiten, Toleranzen, Verarbeitungsprozesse und der aktuell gültigen Grenzwerte/Empfehlungswerte, wurde die analysierte Probe (Prüfgegenstand) gemäß dem o.g. Prüfbericht aus hiesiger Sicht als verkehrsfähig in Deutschland unter Berücksichtigung der im Prüfbericht genannten Hinweise eingestuft.

Die vollständige Aussage zur Konformität inklusive der angewandten Entscheidungsregel ist in dem oben genannten Prüfbericht dokumentiert.



Service-Team L3

Gruppenleitung: Maïke von Fintel

Lebensmittelchemikerin/Gegenprobensachverständige

Diese Untersuchungsbestätigung darf von Ihnen in unveränderter, ungekürzter Fassung veröffentlicht werden. Dabei ist auch das Datum der Untersuchungsbestätigung anzugeben.

Jede anderweitige Verwendung und insbesondere Veröffentlichung dieser Untersuchungsbestätigung ist nicht zulässig. Diese Untersuchungsbestätigung ersetzt nicht den von uns erstellten Prüfbericht und ist auch nur in Verbindung mit diesem gültig. Jedwede Haftung aus der unzulässigen Verwendung und insbesondere Veröffentlichung dieser Untersuchungsbestätigung ist ausgeschlossen.

Im Übrigen gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen: <https://www.agrolab.com/de/agb>