

VitaMoment GmbH

Schützenstraße 21
22761 Hamburg



Unser Zeichen: MMe
Datum: 25.01.2024

Prüfbericht **23060202 - 011**

Probenbezeichnung : Omega 3 aus Algenöl

Kennzeichnung : LOT 3002978
MHD 11/2025

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 3 x 50 mL (à ca. 33 Portionen)

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 29.12.2023

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 29.12.2023 / 25.01.2024

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

1 von 3

Prüfbericht : 23060202 - 011
 Probenbezeichnung : Omega 3 aus Algenöl

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	<10	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Coliforme Keime	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Fettsäurespektrum			
Fettsäuren, gesättigt	27,3	g/100 g	
Fetts. einf. ungesättigt	8,3	g/100 g	
Fetts. mehrf. ungesättigt	64,4	g/100 g	
Fettsäuren, trans-	<0,10	g/100 g	
Fettsäuren, omega-3	61,7	g/100 g	
Fettsäuren, omega-6	2,7	g/100 g	
Fettsäuren, omega-9	8,1	g/100 g	
C 20:5 Eicosapentaensäure (o-3)	19,0	g/100 g	
C 22:6 Docosahexaensäure (o-3)	38,4	g/100 g	
Dichte 20°C	0,936	g/mL	
Fettsäuren, omega-3, berechnet über Dichte	58	g/100 mL	56,80
C 22:6 Docosahexaensäure (o-3), berechnet über Dichte	36	g/100 mL	29,38
C 20:5 Eicosapentaensäure (o-3), berechnet über Dichte	18	g/100 mL	14,69

Beurteilung:
 Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Hamburg, 25.01.2024

Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Prüfbericht : 23060202 - 011
 Probenbezeichnung : Omega 3 aus Algenöl

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀
Hefen / Pilze	ISO 21527-1/-2, mod. Symphony Agar: 2008-07 ^a ₀
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2, mod. REBECCA Agar: 2019-05 ^a ₀
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 ^a ₀
E. coli	DIN ISO 16649-2, mod. REBECCA Agar: 2020-12 ^a ₀
Bacillus cereus, präsumtiv	DIN EN ISO 7932, mod. BACARA® 2 Agar: 2020-11 ^a ₀
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 ^a ₀
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2021-07 ^a ₀
Fettsäurespektrum	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2016 ^a ₀
Dichte 20°C	HH-MA-M 04-029: 2010-09 ^a ₀
Fettsäuren, omega-3, berechnet über Dichte	berechnet ₀

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.
 Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg