

VitaMoment GmbH

Schützenstraße 21  
22761 Hamburg



Unser Zeichen: MMe  
Datum: 27.12.2024

## **Prüfbericht**                      **24060259 - 001**

---

Probenbezeichnung : Omega 3

Kennzeichnung : Charge 4001786, MHD 30.11.2027

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/PE-Flasche

Probenmenge : 2 x 171 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 12.12.2024

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 12.12.2024 / 27.12.2024

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 : 24060259 - 001

Probenbezeichnung : Omega 3

## 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	

  

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Blei	<0,020	mg/kg	
Cadmium	<0,010	mg/kg	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	
Arsen	<0,040	mg/kg	
Fett	65,9	g/100 g	71,70
Fettsäurespektrum			
C 20:5 Eicosapentaensäure (o-3) (EPA)	25,2	g/100 g	28,07
C 22:6 Docosahexaensäure (o-3) (DHA)	13,4	g/100 g	14,04
Anisidinzahl	0,9		
Peroxidzahl	1,9	meq O2/kg Fett	
Totoxzahl	4,6		

Es wird darauf hingewiesen, dass die Methoden zur Bestimmung der Peroxidzahl und Anisidinzahl für reine fette Öle validiert wurden. Zusätze wie z.B. ätherische Öle oder säurehaltige Zutaten können das Ergebnis beeinflussen. Der Einfluss dieser und anderer Zutaten auf die Ergebnisse ist ggf. zu prüfen. Die Aussagekraft des Ergebnisses kann beeinträchtigt sein.

### Beurteilung:

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

Die Probe entspricht hinsichtlich der ermittelten Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber den in der Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten für Nahrungsergänzungsmittel (Kat. 3.1.28; 3.2.21; 3.3.2).

Die Gehalte an Fett, EPA und DHA stimmen hinreichend genau mit der Deklaration überein.

Hamburg, 27.12.2024

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

Prüfbericht : 24060259 - 001

Probenbezeichnung : Omega 3

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub>
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Fettsäurespektrum	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Anisidinzahl	§ 64 LFGB L 13.00-15: 2018-06 <sub>0</sub>
Peroxidzahl	§ 64 LFGB L 13.00-40, potentiometrisch: 2012-01 <sub>0</sub>
Totoxzahl	berechnet $\alpha$

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.

Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA Pinneberg  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System