



Institut Kurz GmbH – Stöckheimer Weg 1 – 50829 Köln

JeTaSo GmbH
Wouter J. Peters
Schultenfeld 1
59302 Oelde

kr/ha

07.10.2019

Prüfbericht Orgaderm Bioactive Beauty Drink Premium Formula

Prüfberichtsnummer: 43511901-1
Probennummer: L-4351/19
Einsender: siehe oben
Probeneingang: 19.09.2019 10:30 Uhr per Kurier
Probeneingangstemperatur: 20°C
Anzahl der Proben: 1
Beginn der Untersuchung: 19.09.2019
Untersuchungsumfang: gemäß Ihrem Auftrag auf chemische Untersuchung
Ende der Untersuchung: 04.10.2019

1. Probenbeschreibung

Probenbezeichnung: Bioactive Beauty Drink Premium Formula
750 ml
JeTaSo GmbH, Schultenfeld 1, 59302 Oelde,
Germany (DE)
Mindesthaltbarkeitsdatum: SEP 2020
Loskennzeichnung: CA170919A
Verpackung: Pinke Kunststoffflasche mit Schraubdeckelverschluss und
Klebeetiketten



zu 43511901-1:

2. Chemische Untersuchung:

Trockenmasse (g/100g): (Methode: Gravimetrie; IK0025 §64 LFGB L-18.00-12; Stand: 05.11.2014) ⁺	44,2
Wasser (g/100g): (berechnet aus der Trockenmasse) ⁺	55,8
Fett (g/100g): (Methode: Weibull-Stoldt; IK0027 §64 LFGB L-18.00-5; Stand: 20.11.2014) ⁺	0,06
- davon gesättigte Fettsäuren (g/100g): (Methode: GC-FID; IK0008 DGF C-VI 10 a; Stand: 01.07.2016) ⁺	< 0,1 *
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g): (Methode: GC-FID; IK0008 DGF C-VI 10 a; Stand: 01.07.2016) ⁺	< 0,1 *
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g/100g): (Methode: GC-FID; IK0008 DGF C-VI 10 a; Stand: 01.07.2016) ⁺	< 0,1 *
- davon trans- Fettsäuren (g/100g): (Methode: GC-FID; IK0008 DGF C-VI 10 a; Stand: 01.07.2016) ⁺	< 0,1 *
Fett i.Tr. (g/100g): (berechnet) ⁺	0,14
N ₂ (g/100g): (Methode: Kjeldahl; IK0026 §64 LFGB L-18.00-13; Stand: 25.06.2019) ⁺	3,16
Gesamteiweiß (g/100g): (berechnet aus N ₂ x 6,25) ⁺	19,7
Asche (g/100g): (Methode: Gravimetrie; IK0050)	0,27
Asche i.Tr. (g/100g): (berechnet)	0,62
Ballaststoffe (g/100g): (Methode: Gravimetrie nach enzymatischem Aufschluss; IK0051 §64 LFGB L-00.00-18 mod.)	0,33
Natrium (g/100g): (Methode: AAS-Flamme; IK0028 §64 LFGB L-31.00-10; Stand: 01.01.2019) ⁺	0,083
Salz (g/100g): (berechnet aus Natrium x 2,5) ⁺	0,208
Kohlenhydrate (g/100g): (Differenzrechnung)	23,8
- davon Glucose (g/100g): (Methode: HPLC-RI; IK0160; Stand: 08.08.2019) ⁺	< 0,50 *
- davon Saccharose (g/100g): (Methode: HPLC-RI; IK0160; Stand: 08.08.2019) ⁺	4,11
- davon Fructose (g/100g): (Methode: HPLC-RI; IK0160; Stand: 08.08.2019) ⁺	20,5
- davon Lactose (g/100g): (Methode: HPLC-RI; IK0160; Stand: 08.08.2019) ⁺	< 1,19 *
- davon Maltose (g/100g): (Methode: HPLC-RI; IK0160; Stand: 08.08.2019) ⁺	< 1,19 *
Summe Zucker (g/100g): (berechnet) ⁺	24,6
Brennwert (in 100g): (berechnet)	745 kJ / 175 kcal

*: der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze.

zu 43511901-1:

Gluten (mg/l): (Methode: ELISA; IK5172)	nicht nachweisbar
Nachweis einer Weizen Sequenz: (Methode: Real-time PCR; IK5749)	nicht nachweisbar
Vitamin A (Retinylacetat) (µg/100ml): (Methode: HPLC-UV; IK5050)	2637
Vitamin A (Retinol) (µg/100ml): (Methode: HPLC-UV; IK5050)	2293
Vitamin B6 (mg/100ml): (Methode: Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest; IK5008)	6,0
Pantothensäure (mg/100ml): (Methode: Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest; IK5028)	27,4
Biotin (mg/100ml): (Methode: Mikrobiologischer Mikrotiterplattentest; IK5030)	17,5
Silicium (mg/kg): (Methode: ICP-OES (AHM 801); IK5564)	219,93

**i.A. Barbara Fischer**Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Laborleiterin**i.A. Dr. Nadja Kreuter**Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Laborleiterin**i.A. Melanie Ullrich**Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Laborleiterin

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf das Prüfgut. Dieser Bericht darf nur unverändert und als Ganzes, nicht auszugsweise oder verändert, vervielfältigt werden. Bei den mit „+“ gekennzeichneten Methoden handelt es sich um akkreditierte Prüfverfahren.