



ANALYTEC®

Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik
DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH



Kelterei Stadler
Högler Str. 50
83451 Piding
Deutschland

Salzburg, 08.08.2016
ZAHL: G241105/2016
Sachbearbeiter:
DI Claus Frühwirth / RS

Gegenstand: **Watzmann Bio Alpenlimonade wilde Wiese**
Analysen-Nr.: 6493/2016
Ihr Schreiben vom: 28.07.2016

GUTACHTEN:

Die Probe wurde den im Untersuchungszeugnis angeführten Untersuchungen unterzogen.

Die Verordnung über den Höchstgehalt an Kontaminanten, im Speziellen hinsichtlich Aflatoxine und Mykotoxine, bei Lebensmitteln ist eingehalten. (1881/2006/EG)

Die durchgeführte organoleptische Untersuchung bietet keinen Anlaß zur Bemänglung.

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen bietet die Probe keinen Anlaß für eine Bemänglung.

Seite 1 von 1 zu Zahl G241105/16





ANALYTEC®

Labor für Lebensmitteluntersuchung und Umweltanalytik
DI Helmut Frühwirth & DI Claus Frühwirth ZT-GmbH

Kelterei Stadler
Högler Str. 50
83451 Piding
Deutschland

Salzburg, 08.08.2016
ZAHL: P241105/2016
Sachbearbeiter:
DI Claus Frühwirth / RS

Gegenstand: **Watzmann Bio Alpenlimonade wilde Wiese**
Analysen-Nr.: 6493/2016
Ihr Schreiben vom: 28.07.2016

Aufgrund des mir erteilten Auftrages erstatte ich nachstehendes

UNTERSUCHUNGSZEUGNIS

<u>Gegenstand:</u>	Watzmann Bio Alpenlimonade wilde Wiese, 6 Stück
<u>Tag der Einlangung:</u>	27.07.2016, bei 20°C Oberflächentemperatur
<u>Beginn der Untersuchung:</u>	27.07.2016
<u>Verpackung:</u>	in Ordnung
<u>Verpackungsart:</u>	Glas
<u>Mindestens haltbar bis:</u>	04.04.2018
<u>Charge Nr.:</u>	608;812;966;1278;1621;1403
<u>Aussehen:</u>	am 02.08.2016 entsprechend, einwandfrei
<u>Geruch:</u>	am 02.08.2016 entsprechend, einwandfrei
<u>Geschmack:</u>	am 02.08.2016 entsprechend, einwandfrei
<u>Etikettentext:</u>	siehe beiliegende Ablichtung

Seite 1 von 4 zu Zahl P241105/16

Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand. Auszugsweise Vervielfältigung ist nicht gestattet.
Methoden, welche nicht eine Bezeichnung „QAM ...“ aufweisen, unterliegen nicht dem akkreditierten Bereich.

Chemische Untersuchung:

Essigsäure	nn(<0,01%)
Milchsäure	nn(<0,01%)
Weinsäure	nn(<0,01%)
Citronensäure	0,35 g/100ml

Methode:

QAM 2-06.2-15
QAM 2-06.2-15
QAM 2-06.2-15
QAM 2-06.2-15

Chemische Untersuchung: Mykotoxine:

Aflatoxin B1	nn(<0,2µg/kg)
Aflatoxin B2	nn(<0,2µg/kg)
Aflatoxin G1	nn(<0,2µg/kg)
Aflatoxin G2	nn(<0,2µg/kg)
Ochratoxin A	nn(<1µg/kg)
T-2-Toxin	nn(<5µg/kg)
HT-2-Toxin	nn(<5µg/kg)
Deoxynivalenol	nn(<200µg/kg)
3-Acetyl-Deoxynivalenol	nn(<200µg/kg)
15-Acetyl-Deoxynivalenol	nn(<200µg/kg)

Methode:

QAM 2-06.2-34 afl
QAM 2-06.2-34 afl
QAM 2-06.2-34 afl
QAM 2-06.2-34 afl
QAM 2-06.2-34 och
QAM 2-06.2-34 th2
QAM 2-06.2-34 th2
QAM 2-06.2-34 don
LC-MS/MS don
LC-MS/MS don

< ... weniger als
nn ... nicht nachweisbar

LC-MS/MS don	Bestimmung von Deoxynivalenol, 3-Acetyl-Deoxynivalenol und 15-Acetyl-Deoxynivalenol mittels LC-MS/MS Triple-Quadrupol-Massenspektrometer (QQQ) mit Elektrospray-Ionisation (ESI); Messunsicherheit ±20% des Messwertes; Wiederfindung >65%
QAM 2-06.2-15	Bestimmung von organischen Genußsäuren mittels Ionenausschlußchromatographie und UV-Detektion; OIV-MA-AS313-04; Messunsicherheit ±5% des Messwertes
QAM 2-06.2-34 afl	Bestimmung Aflatoxin B1,B2,G1,G2 mittels LC-MS/MS Triple-Quadrupol-Massenspektrometer (QQQ) mit Elektrospray-Ionisation (ESI); Messunsicherheit ±20% des Messwertes; Wiederfindung >65%
QAM 2-06.2-34 don	Bestimmung von Deoxynivalenol, 3-Acetyl-Deoxynivalenol und 15-Acetyl-Deoxynivalenol mittels LC-MS/MS Triple-Quadrupol-Massenspektrometer (QQQ) mit Elektrospray-Ionisation (ESI); Messunsicherheit ±20% des Messwertes; Wiederfindung >65%
QAM 2-06.2-34 och	Bestimmung von Ochratoxin A mittels LC-MS/MS Triple-Quadrupol-Massenspektrometer (QQQ) mit Elektrospray-Ionisation (ESI); Messunsicherheit ±20% des Messwertes; Wiederfindung >65%
QAM 2-06.2-34 th2	Bestimmung des T-2-Toxin und des HT-2-Toxin mittels LC-MS/MS Triple-Quadrupol-Massenspektrometer (QQQ) mit Elektrospray-Ionisation (ESI); Messunsicherheit ±20% des Messwertes; Wiederfindung >65%

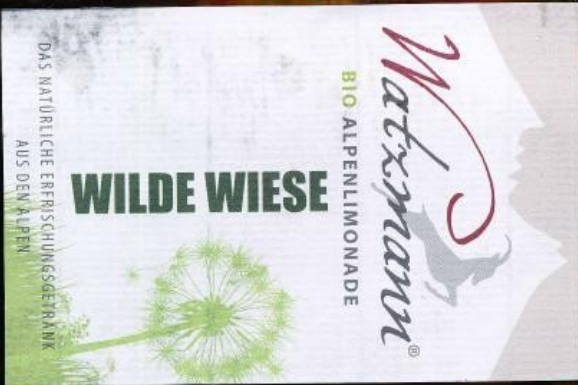
ANALYTEC®

DI Claus Frühwirth

Zeichnungsberechtigter für die Prüfstelle

----- Ende des Prüfberichtes -----

Watzmann
BIO ALPENLIMONADE



ANALYTEC
6493
Watzmann Bio Alpenlimonade
Wilde Wiese

Watzmann
BIO ALPENLIMONADE
WILDE WIESE

Nährwertangaben je 100ml:

Brennwert:	159 kJ / 37 kcal
Fett:	0 g
davon pflanzlich:	0 g
Kohlenhydrate:	9,1 g
davon Zuck*	9,1 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0,02 g

HELDLIMONADE
Erleben Sie den feinen Geschmack heimischer Bergkräuter und bergfrischem Alpenwasser. **Zutaten:** Wasser, Bio-Zucker, Bio-Zitronensaft, Auzüge aus Bio-Heu (2%), Kohlensäure, Milchsäure, Laktosefrei, genteil, vegetarisch.

05-085-801
Bio-Heu für Limonaden

ABGEFÜLLT FÜR WATZMANN QUALITÄTSGETRÄNKE
MACHKEL STADLER, AM RAUBERSEE 2, 83480 RAMSAU **0,33l**



0 mm 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120 130 140 150 160 170 180 190 200 210 220 230 240 250

