



Zulassung als Sachverständiger für die Untersuchung von amtlich zurückgelassenen Proben gem. §43 LFGB

Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG • Bendschenweg 36 • 47506 Neukirchen-Vluyn

RheinNatur Food GmbH
Industriering Ost 71
47906 Kempen
Deutschland

Neukirchen-Vluyn, 03.09.2026

Prüfbericht

Prüfberichtsnummer: B26-085228
Probenbezeichnung ^K: Matcha Oat Latte
Eingangsdatum: 25.08.2026
Eingangstemperatur: Raumtemperatur °C (SOP-CP.02.2:2023-02 [Oberflächenmessung])
Untersuchungsbeginn: 25.08.2026
Untersuchungsende: 03.09.2026
Probenahmedatum ^K: 25.08.2026
Probenehmer ^K: Auftraggeber
LOT ^K: 26-10747

Die vorliegende Probe wurde auftragsgemäß einer Untersuchung unterzogen. Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf den Zeitpunkt der Untersuchung für die untersuchte Probe, wie erhalten. Im Hinblick auf die Entscheidungsregel verweisen wir auf unsere aktuellen Geschäftsbedingungen. Analysenstandort: Hartfeldstr. 45, 47506 Neukirchen-Vluyn. Abweichende Analysenstandorte sind gekennzeichnet.

Kulturelle / Molekularbiologische Untersuchung

Alle unten aufgeführten Richt- und Warnwerte gemäß der Kundenspezifikation (Organic Powder/Caps)

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis	Richtwert	Warnwert
Untersuchter Anteil			Gesamterzeugnis		
aerobe mesophile Gesamtkeimzahl ¹	DIN EN ISO 4833-2:2022-05	KbE/g	$2,0 \times 10^2$	-	$3,0 \times 10^4$
coliforme Keime	ISO 4832:2006-02	KbE/g	$<1,0 \times 10^1$	-	$1,0 \times 10^1$
Hefen	Biokar Symphony-Agar BK227:2025-06	KbE/g	$<1,0 \times 10^2$	-	$1,0 \times 10^2$
Schimmelpilze	Biokar Symphony-Agar BK227:2025-06	KbE/g	$1,0 \times 10^2$	-	$1,0 \times 10^2$
Salmonella spp.	Microbiologique Inc. PB100701-SAL:2025-01 (Endpunkt-Multiplex-PCR)	in 25g	negativ	-	n. n.

Untersuchung auf Schwermetalle

Parameter	Methode	Einheit	Ergebnis
Untersuchter Anteil			Gesamterzeugnis

Seite 1 von 2 zu Prüfbericht B26-085228

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den untersuchten Anteil der Proben.
 Eine auszugsweise Veröffentlichung oder Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung des Instituts erlaubt.

Cadmium ²	ASU L 00.00-168:2024-04	mg/kg	<0,01
Blei ²	ASU L 00.00-168:2024-04	mg/kg	<0,02
Quecksilber ²	ASU L 00.00-135:2011-01	mg/kg	<0,004
Arsen (Gesamt-) ²	ASU L 00.00-168:2024-04	mg/kg	<0,1

Fußnoten

¹ Informationen gem. DIN EN ISO 7218:2024-12, zur statistischen Sicherheit bei Berechnungen von niedrigen Keimzahlen finden Sie unter <https://www.drberns.de/de/berechnungniedrigekeimzahlen>

² Analytik von akkreditiertem Fremdlabor durchgeführt

^K Vom Kunden bereitgestellte Daten

Verantwortlich für Prüfbericht/Beurteilung

Sigrid Engelke, (staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin, wissenschaftliche Mitarbeiterin)

Bemerkung:

Die Messunsicherheit wurde in der Regel aus laborinternen Qualitätsmaßnahmen abgeleitet. Sie stellt eine erweiterte Unsicherheit dar und wurde durch die Multiplikation mit dem Erweiterungsfaktor k=2 erhalten; dies entspricht einem Vertrauensbereich von 95 %. Davon abweichende Vorgehensweisen können in den Informationen zum Prüfbericht eingesehen werden.

Dieses Dokument ist maschinell erstellt und auch ohne Unterschrift gültig.

Bezüglich der Entscheidungsregel verweisen wir auf die aktuellen AGB.

Anlagen: 2 Seite(n)

Beurteilung als Anlage zum Prüfbericht B26-085228

Das untersuchte Produkt entspricht nach dem Umfang der durchgeführten mikrobiologischen chemischen Untersuchungen den daran zu stellenden Anforderungen und ist in diesem Zusammenhang frei verkehrsfähig.

Beurteilungsgrundlagen (in der jeweils gültigen Fassung):

- *Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)*
- *Verordnung (EG) Nr. 178/2002*
- Kundenspezifikation
- VO (EU) 2023/915



Anlage zum Prüfbericht B26-085228



Anlage zum Prüfbericht B26-085228