

## Prüfbericht

Berlin, 17.06.2018

**Probennummer:** 18/059536  
**Auftraggeber:** DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH  
 Conrad-Roentgen-Straße 3  
 53773 Hennef-Hossenberg  
**Eingangsdatum:** 09.06.2018  
**Probenbezeichnung:** Bio DinkelBack  
**Bio:** ja  
**Loskennzeichnung:** keine Angabe  
**Mengeneinheit:** ca. 551 g  
**Menge:** 1  
**Verpackung:** Folienbeutel, Etikett  
**Probenahme:** durch Auftraggeber, Probeneingang per Zustelldienst  
**Untersuchungsbeginn:** 09.06.2018  
**Untersuchungsende:** 15.06.2018



### Untersuchung auf Acrylamid

Parameter	Ergebnis	Referenz	Einheit	BG	Methode
Acrylamid <sup>*QSI</sup>	<BG	50 {R}	µg/kg	30	VA49060; LC-MS/MS

{G}Grenzwert, {R}Richtwert, {S}Spezifikationswert, {T}Toleranzwert, {W}Warnwert, {PV}Prüfverfahren, {m}modifiziert, {HM}Höchstmenge, {TM}Technischer Maßnahmenwert

BG = Bestimmungsgrenze

\*QSI Untersuchung durch QSI GmbH, Member of Tentamus

Als Bewertungsgrundlage für Acrylamid wurden die Richtwerte für "Weiches Brot: Brot auf Weizenbasis" herangezogen.

### Beurteilung

In dem untersuchten Parameter ist die vorliegende Probe als verkehrsfähig zu beurteilen [1].



Michael Preußner  
 stellv. Leiter Abt. Instrumentelle Analytik

Literatur:

[1] Textsammlung Lebensmittelrecht in der zuletzt gültigen Fassung, Verlag C. H. Beck

Anlage

Seite 1 von 2 zum Prüfbericht Nr.: 18/059536

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Bericht darf nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.