



CHEMISCHES LABOR
DR. WIRTS + PARTNER
SACHVERSTÄNDIGEN GMBH

Analytik, Gutachten, Beratung

Chemisches Labor Dr. Wirts +
Partner Sachverständigen GmbH

Rutenbergstr. 59
D-30559 Hannover

Telefon: 0511 950798-0
Telefax: 0511 950798-290
E-Mail: Kontakt@Wirts.de
Internet: www.Wirts.de

Dr. Wirts + Partner GmbH · Rutenbergstr. 59 · D-30559 Hannover

Schwarzmann GmbH
Beratzhausener Strasse 15
93164 Laaber

Prüfbericht



Datum: 04.04.2018

Seite: 1/2

Prüfberichts-Nr.: PB1803332 L
Auftragseingang: 01.02.2018
Auftragserteilung: schriftlich durch Auftraggeber
Prüfauftrag: Konservierungsmittel Belastungstest
Referenz: Angebot: 5170214
Proben-Nr.: **318007154-01**
Prüfgegenstand: Magnesiumchlorid- Lösung
Kennzeichnung: Magnesiumchlorid- Lösung
Verpackung: Kunststoffkanister
Probemenge: ca. 5 Liter
Probenahme: durch Auftraggeber
Probenanlieferung: 08.02.2018 durch Paketdienst

Verantwortlich für den Prüfbericht

Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker Dieter Lange
Prüfbereichsleitung Lebensmittel



PRÜFERGEBNISSE f

Prüfzeitraum: 04.04.2018 - 04.04.2018

Probe: Magnesiumchlorid - Lösung; 318001952-01 L; Eingang 01.02.2018							
Stamm	Parameter	KBE / g zum Zeitpunkt					Bewertung
		kalkuliert	0 h	7 d	14 d	28 d	
<i>Staph. aureus</i> ATCC 6538	KBE/g	4.50E+05	1.70E+05	< 1.00E+01	< 1.00E+01	< 1.00E+01	-
	log ₁₀ Wert	5.65	5.23	< 1.00	< 1.00	< 1.00	-
	log ₁₀ Reduktion	-	0.42	> 4.65	> 4.65	> 4.65	A und B erfüllt
	log ₁₀ Sollwert	-	-	A: ≥ 3	A: ≥ 3, NI B: ≥ 3	A+B: ≥ 3 und NI	-
<i>Pseud. aerugin.</i> ATCC 9027	KBE/g	4.40E+05	< 1.00E+03	< 1.00E+01	< 1.00E+01	< 1.00E+01	-
	log ₁₀ Wert	5.64	< 3.00	< 1.00	< 1.00	< 1.00	-
	log ₁₀ Reduktion	-	> 2.64	> 4.64	> 4.64	> 4.64	A und B erfüllt
	log ₁₀ Sollwert	-	-	A: ≥ 3	A: ≥ 3, NI B: ≥ 3	A+B: ≥ 3 und NI	-
<i>Candida albicans</i> ATCC 10231	KBE/g	4.70E+05	1.90E+04	< 1.00E+01	< 1.00E+01	< 1.00E+01	-
	log ₁₀ Wert	5.67	4.28	< 1.00	< 1.00	< 1.00	-
	log ₁₀ Reduktion	-	1.39	> 4.67	> 4.67	> 4.67	A und B erfüllt
	log ₁₀ Sollwert	-	-	A: ≥ 1	A: ≥ 1, NI B: ≥ 1	A+B: ≥ 1 und NI	-
<i>Asperg. bras.</i> ATCC 16404	KBE/g	1.90E+05	1.80E+05	1.90E+02	1.30E+02	4.10E+01	-
	log ₁₀ Wert	5.28	5.26	2.28	2.11	1.61	-
	log ₁₀ Reduktion	-	0.02	3	3.16	3.67	A und B erfüllt
	log ₁₀ Sollwert	-	-	-	A+B: ≥ 0	A: ≥ 1, NI B: ≥ 0, NI	-
<i>E.coli</i> ATCC 8739	KBE/g	3.30E+05	8.80E+04	< 1.00E+01	< 1.00E+01	< 1.00E+01	-
	log ₁₀ Wert	5.52	4.94	< 1.00	< 1.00	< 1.00	-
	log ₁₀ Reduktion	-	0.57	> 4.52	> 4.52	> 4.52	A und B erfüllt
	log ₁₀ Sollwert	-	-	A: ≥ 3	A: ≥ 3, NI B: ≥ 3	A+B: ≥ 3 und NI	-

Zeichenerklärung:

a= akkreditiertes Verfahren | f=Fremduntersuchung in akkreditiertem Labor | u = Unterauftrag | < = unterhalb Bestimmungsgrenze

Bei der Überprüfung der Neutralisierung wurde bestätigt, dass die antimikrobielle Aktivität der geprüften Rezeptur erfolgreich neutralisiert wurde, ohne die Mikroorganismen zu hemmen.

Das Produkt erfüllt im Konservierungsmittelbelastungs-Test die Anforderungen der Kategorie A und B der DIN EN ISO 11930:2013.