

Nature Vital GmbH + Co KG

Siemensstraße 27
61130 Nidderau



Unser Zeichen : INI
Datum : 28.07.2026

Prüfbericht **26313942 - 001**

Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl mit Himbeergeschmack

Kennzeichnung : 26003307

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Glasflasche

Probenmenge : 1 x 50 mL

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 21.07.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 21.07.2026 / 28.07.2026

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme einschließlich Mindestmengen, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter www.gba-group.com/agb einzusehen.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln
Telefon +49 (0)5151 9849-0
Fax +49 (0)5151 9849-99
E-Mail hameln@gba-group.com
www.gba-group.com

Sitz der Gesellschaft:
Hamburg
Handelsregister:
Hamburg HRB 42774
USt-Id.Nr. DE 118 554 138
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:
Ralf Murzen,
Ole Borchert,
Alexander Kleinke,
Dr. Dominik Obeloer



seit 1989

Prüfbericht : 26313942 - 001
 Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl mit Himbeergeschmack

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik Messwert Einheit

Gesamtkeimzahl	<10	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

Chemische/Physikalische Analytik Messwert Einheit ± MU MU Quelle HG

Blei	<0,020	mg/kg		I	3
Cadmium	<0,010	mg/kg		I	1
Quecksilber	<0,010	mg/kg		I	0,1
Arsen	<0,040	mg/kg		I	

Höchstgehalte für Nahrungsergänzungsmittel nach VO (EU) 2023/915

Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Die Probe entspricht hinsichtlich der ermittelten Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber den in der Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten für Nahrungsergänzungsmittel (Kat. 3.1.28; 3.2.21; 3.3.2).

Hameln, 28.07.2026

Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Prüfbericht : 26313942 - 001
 Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl mit Himbeergeschmack

Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀	m
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 ₀	m
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀	m
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 ₀	m
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^a ₀	m
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀	y
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀	y
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀	y
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀	y
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 ^a ₃	

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg ₃GBA Hameln

MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit $k = 2$ (95 %), Probenahme nicht inbegriffen

Entscheidungsregeln:

m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

y: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit bei Messwerten unterhalb der Toleranzgrenze unberücksichtigt. Bei Messwerten oberhalb der Toleranzgrenze wird die Messunsicherheit vom Messwert subtrahiert. Erfolgt keine Konformitätsbewertung, stellt die Messunsicherheit lediglich eine Information dar.