

GENERAL INFORMATION

Product Name:..... EXHA-A75
 Product description: **Acai Extract Powder 5:1**
 Ratio..... 5:1 Plant Extract
 Solvent.....Water
 Carrier..... **Maltodextrin GMO Free**
 Coloring Agent..... Absent
 Preservative..... Absent
 Botanical Name..... *Euterpe edulis* Martius, Arecaceae
 Used Part of the Plant..... Fruit Pulp
 Batch:..... **0320B9**
 Fabrication.....12/2009
 Shelf Life **12/2011**

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

| ANALISYS | ESPECIFICATION | RESULT |
|----------|-------------------------|---------|
| Aspect | Homogeneous Fine Powder | Conform |
| Odor | Characteristic | Conform |
| Color | Purple | Conform |

PHYSICAL - CHEMICAL CHARACTERISTICS

| ANALISYS | ESPECIFICATION | RESULT |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------|
| Proanthocyanidin | Min. 2,0% | 2,5 % |
| Antocianin | Min. 0,25% | 0,38% |
| Density | Min. 0,250 g/ml | 0,299 g/ml |
| Humidity | Máx. 7,0% | 4,7% |
| Granulometry | Mesh 60 / 98% | Mesh 60 / 98,9% |
| pH (10% w/w in an aqueous solution) | 4,50 ± 0,50 | 4,00 |
| Solubility (1g/100ml water 25°C) | Soluble in water min. 95% | Conform |

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| ANALISYS | ESPECIFICATION | RESULT |
|-------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Aerobic Bacteria | Máx. 10 ⁵ CFU/g | 2,2 x 10 ³ CFU/g |
| Mould and Yeast | Máx. 10 ³ CFU/g | < 10 ¹ CFU/g |
| <i>Escherichia Coli</i> | Absent | Absent |
| <i>Salmonella sp</i> | Absent | Absent |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | Absent | Absent |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Absent | Absent |

Laerte Dall' Agnol

Quality Manager

CRF 9-5623

Colombo, 29th January, 2010

Acaipulver - Mikrobiologische Untersuchung

22.07.2009

Labor im ÖKOPARK GmbH & Co. KG
- ÖKO-CONTROL Baumholder -

Ergebnis:

Zusammenstellung der Parameter gemäß Kundenauftrag


| Parameter | Prüfverfahren | Einheit | Grenzwert | Acai Pulverextrakt (Batch 847249) |
|---|-------------------|---------|-----------|--------------------------------------|
| Probennahme am | | | | 22.07.2009 |
| Charge | | | | Batch 847249 |
| Mindesthaltbarkeit | | | | nicht ersichtlich |
| Gewicht | | g | | 80 |
| Chemische Untersuchung | | | | - |
| Die Probe ist im Hinblick auf die durchgeführten chemischen Untersuchungen nicht zu beanstanden. | | | | |
| Schwermetalle | | | | - |
| Die untersuchte Lebensmittelprobe entspricht den Forderungen der festgesetzten Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (VO (EG) 1881/2006) vom 19.06.2006. | | | | |
| Blei (LM) ^o | L 00.00-19/3 mod. | mg/kg | | 0,13 |
| Cadmium (LM) ^o | L 00.00-19/3 mod. | mg/kg | | 0,022 |
| Quecksilber (LM) ^o | L 00.00-1 mod. | mg/kg | | <0,050 |

Abschließende Bemerkungen:

Die Höchstgehalte an den Kontaminanten Blei, Cadmium und Quecksilber in Früchten beziehen sich laut Kontaminanten-Höchstgehalte-Verordnung, soweit nicht gesondert geregelt, stets auf den frischen verzehrsfähigen Anteil, nicht auf verarbeitete Früchterzeugnisse. Bei verarbeiteten Erzeugnissen ist daher die Aufkonzentrierung der Kontaminanten bei der Beurteilung mitzuberücksichtigen, wenn dem ursprünglichen Rohstoff Wasser entzogen wurde.

Ausgehend von 10 % Trockenmasseanteil in der ursprünglichen Frucht und 90 % Trockenmasseanteil im Fruchtextrakt lag der ursprüngliche Bleigehalt der Frucht bei höchstens 0,015 mg/kg, also deutlich unterhalb dem Grenzwert von 0,10 mg/kg. Für Cadmium und Quecksilber fallen dann die Werte für die ursprüngliche Frucht noch niedriger aus, als sie ohnehin beim Fruchtextrakt schon sind.

Der Acaipulverextrakt ist daher bezüglich den Kontaminanten Blei, Cadmium und Quecksilber nicht zu beanstanden.


A. Walther (staatl. gepr. LM-Chem.(stlv.PB-
Leiter)

