

KIN GmbH | Postfach 1820 | 24508 Neumünster

**Fitmart GmbH & Co. KG**  
**Werner-von-Siemensstr. 8**  
**25337 Elmshorn**

Akkreditierte Prüfgebiete:  
Mikrobiologie, chemische Analytik,  
Histologie, Sensorik, Verpackungs-  
prüfung

Gegenproben-Sachverständige  
(§ 43 LFGB)

Zulassung gem. § 15 Abs. 4  
Trinkw.V (Mikrobiologie)

Erlaubnis gem. § 44 Infektions-  
schutzgesetz

## Prüfbericht

Neumünster, den 28.09.2022

### Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Cherry Yogurt

**Tagebuchnummer:** 2206654/1  
**Eingangsdatum:** 21.09.2022  
**Auftraggeber:** Fitmart GmbH & Co. KG  
Werner-von-Siemensstr. 8  
25337 Elmshorn  
**Ihre Probennummer:** 1  
**Verpackung:** Originalverpackung (1000g)  
**Anzahl der Proben:** 1  
**Marke:** Pro Series  
**Bezeichnung:** Designer Whey Protein Cherry Yogurt  
Premium Grade  
**Charge:** L3422018  
**MHD:** 31.07.2024 bei Raumtemperatur  
**Probenzustand:** Ungekühlt

**Prüfauftrag:** Mikrobiologische Untersuchung

### Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Mikrobiologie	23.09. - 27.09.2022

### Sensorische Beurteilung

§ 64 LFGB - Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren

Parameter	Ergebnis
Geruch (L 00.90-6 (2015-06))*	Ohne Abweichung.

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Cherry Yogurt

### Gesamtkeimzahl mit Differenzierung

§ 64 LFGB - Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren und veröffentlichte Methoden

Parameter	ME	Ergebnis
Aerobe Gesamtkeimzahl (L 06.00-19 (1984-05))*	KbE/g	$1 \times 10^3$
Hefen (L 01.00-37 (1991-12))*	KbE/g	< 10
E. coli (ISO 16649-2 (2009-12))*	KbE/g	< 10
Schimmelpilze (L 01.00-37 (1991-12))*	KbE/g	< 10
Enterobacteriaceen (L 06.00-25 (1987-11))*	KbE/g	< 10
Koagulase positive Staphylokokken (L 00.00-55 (2004-12))*	KbE/g	< 10

### Salmonellen in 25 g

Veröffentlichte Methode

Parameter	Ergebnis
Salmonellen in 25 g nach Voranreicherung (VÖ MI 055, MDS (2021-08))*	negativ

Die mit \*) gekennzeichneten Methoden sind akkreditierte Prüfverfahren.

Die Ergebnisse gelten für die Prüfgegenstände wie vom Kunden erhalten, sofern nicht anders vermerkt.

Die parameterspezifischen Messunsicherheiten sowie Informationen zu Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.

Dieser Prüfbericht ersetzt den Prüfbericht mit der Tagebuchnummer: 2206654

Änderung: Kundenangaben

### Gesamturteil:

Nach dem Ergebnis der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung bestehen keine Bedenken gegen die Verkehrsfähigkeit der Probe.



K. Triebel  
 Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
 Bereichsleitung Mikrobiologie  
 Sachverständige Lebensmittelrecht  
 Gegenprobensachverständige (§ 43 LFGB)

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt