

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 Blueberry Cheese Cake

Tagebuchnummer: 2206666/1
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 Blueberry Cheese Cake
Premium Grade
Charge: L3522046
MHD: 31.08.2024 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 Blueberry Cheese Cake

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 | 1×10^4 |
| 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: 2206666

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