

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 Test-report

Neumünster, den 20.10.2022

**Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Vanilla Milk Flavor**  
Examination of product

**Tagebuchnummer:** 2206732/2  
Journal number

**Eingangsdatum:** 21.09.2022  
Date of entry

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

**Ihre Probennummer:** 1  
Your sample no.

**Verpackung:** Kunststoffdose (908g)  
Packaging

**Anzahl der Proben:** 1  
Number of samples

**Marke:** GSN  
Brand

**Bezeichnung:** Designer Whey Protein Vanilla Milk Flavor  
Designation Whey Protein Complex High Protein no added Sugar

**Charge:** L3622001  
Charge

**MHD:** 31.08.2024 bei Raumtemperatur  
best before

**Probenzustand:** Ungekühlt / without cooling  
Sample condition

**Prüfauftrag / test order:** Mikrobiologische Untersuchung  
microbiological examination

**Untersuchungszeitraum / Period of analysis**

Mikrobiologie / Microbiological analysis 23.09. - 27.09.2022

Seite 1 von 3 zum Prüfbericht Nr.: 2206732/2 / Page 1 of 3 to test-report no.: 2206732/2

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Vanilla Milk Flavor  
Examination of product

**Sensorische Beurteilung / Sensory evaluation**

§ 64 LFGB - Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren

§ 64 LFGB - Methods from official collection of methods according to § 64 of German regulations on food and animal feed

Geruch (L 00.90-6 (2015-06))\* / Odor (L 00.90-6 Ohne Abweichung / without deviation (2015-06))\*

**Gesamtkeimzahl mit Differenzierung / Total viable count with differentiation**

§ 64 LFGB - Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren und veröffentlichte Methoden

§ 64 LFGB - Methods from official collection of methods according to § 64 of German regulations on food and animal feed and published methods

Aerobe Gesamtkeimzahl (L 06.00-19 (1984-05))* / Total aerobic microbial count	3 x 10 <sup>3</sup>	KbE/g / cfu/g
Hefen (L 01.00-37 (1991-12))* / Yeasts	< 10	KbE/g / cfu/g
E. coli (ISO 16649-2 (2009-12))* / E. coli	< 10	KbE/g / cfu/g
Schimmelpilze (L 01.00-37 (1991-12))* / Molds	< 10	KbE/g / cfu/g
Enterobacteriaceen (L 06.00-25 (1987-11))*	< 10	KbE/g / cfu/g
Koagulase positive Staphylokokken (L 00.00-55 (2004-12))* / Coagulase positive staphylococcus	< 10	KbE/g / cfu/g

**Salmonellen in 25 g / Proof of Salmonella**

Veröffentlichte Methode  
Published method

Salmonellen in 25 g nach Voranreicherung (VÖ MI negativ / negative 055, MDS (2021-08))\* / Salmonella in 25 g, after pre-enrichment (VÖ MI 055, MDS)

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.

Methods marked with \*) are accredited test methods.

The results apply to the test items as received from the customer, unless otherwise stated.

The parameter-specific uncertainties of measurement well as information on calculation procedures are available on request, provided that the reported results are above the parameter-specific limit of quantification.

Dieser Prüfbericht ersetzt den Prüfbericht mit der Tagebuchnummer: 2206732/1

This test report replaces KIN journal number: 2206732/1

**Gesamturteil / results:**

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

Concerning the results of microbiological testing the marketability of the product is verified.

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Vanilla Milk Flavor  
Examination of product



L. Neuhöfer  
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker  
Bereichsleitung chemische Analysen

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt  
electronically generated signature and document