

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 Cinnamon Cereal
Examination of product

Tagebuchnummer: 2207148/2
Journal number

Eingangsdatum: 29.09.2022
Date of entry

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

Verpackung: Originalverpackung (908g)
Packaging

Anzahl der Proben: 1
Number of samples

Marke: ESN
Brand

Bezeichnung: Designer Whey Protein Cinnamon Cereal
Designation

Charge: L3722014
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 04.10. - 10.10.2022

Seite 1 von 3 zum Prüfbericht Nr.: 2207148/2 / Page 1 of 3 to test-report no.: 2207148/2

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Cinnamon Cereal
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))* / 1 x 10 ³		KbE/g / cfu/g
Total aerobic microbial count		
E. coli (ISO 16649-2 (2009-12))* / E. coli	< 10	KbE/g / cfu/g
Hefen (L 01.00-37 (1991-12))* / Yeasts	< 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: 2207148/1

This test report replaces KIN journal number: 2207148/1

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Cinnamon Cereal
Examination of product

Gesamturteil / results:

Zum Zeitpunkt der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung bestehen keine Bedenken gegen die Verkehrsfähigkeit der Probe.

Hinweis:

Nach dem Ergebnis der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung konnte eine geringe Zahl an Schimmelpilzsporen nachgewiesen werden.

Schimmelpilzsporen zeichnen sich durch eine hohe Temperatur und aw-Wert Toleranz aus, sie können sich daher auch in Produkten mit einem niedrigen aw-Wert (> 0,60) vermehren und die Haltbarkeitsdauer beeinflussen.

Es wird empfohlen den aw-Wert des Produktes zu prüfen. /

At the time of microbiological testing, there are no concerns about the marketability of the sample.

Notice:

According to the results of microbiological testing, a small number of mould spores could be detected.

Mould spores are characterised by a high temperature and aw-value tolerance, they can therefore also multiply in products with a low aw-value (> 0.60) and influence the shelf life.

It is recommended to check the aw-value of the product.



L. Neuhöfer
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker
Bereichsleitung chemische Analysen

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt
electronically generated signature and document