

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 18.10.2022

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Lemon-Lime Cheesecake

Tagebuchnummer: 2207307
Eingangsdatum: 30.09.2022
Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemensstr. 8
25337 Elmshorn
Verpackung: Originalverpackung (1000 g)
Anzahl der Proben: 1
Marke: ESN
Bezeichnung: Designer Whey Protein Lemon-Lime Cheesecake
Charge: L3822025
MHD: 31.08.2024 bei Raumtemperatur
Probenzustand: Ungekühlt

Prüfauftrag: Mikrobiologische Untersuchung

Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Mikrobiologie	11.10. - 17.10.2022

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 Lemon-Lime Cheesecake

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	2×10^2
E. coli (ISO 16649-2 (2009-12))*	KbE/g	< 10
Hefen (L 01.00-37 (1991-12))*	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.

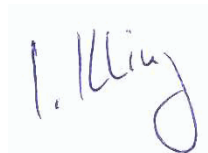
Die parameterspezifischen Messunsicherheiten sowie Informationen zu Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.

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)



I. Illing
 Milchwirtschaftliche Laborantin,
 Mikrobiologisches Labor

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt