

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 18.10.2022

### Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Blueberry Cheesecake Flavour

**Tagebuchnummer:** 2207355  
**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 Blueberry Cheesecake Flavour  
**Charge:** L3722036  
**MHD:** 31.08.2024 bei Raumtemperatur  
**Probenzustand:** Ungekühlt

**Prüfauftrag:** Mikrobiologische Untersuchung

### Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Mikrobiologie	12.10. - 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 Blueberry Cheesecake Flavour

### 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	$2 \times 10^2$
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.

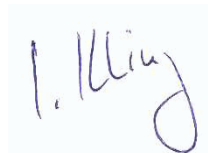
Die parameterspezifischen Messunsicherheiten sowie Informationen zu Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.

### 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