Qualitätssicherung

Lebensmittel-Institut

KIN GmbH | Postfach 1820 | 24508 Neumünster

Fitmart GmbH & Co. KG Werner-von-Siemensstr. 8 25337 Elmshorn Akkreditierte Prüfgebiete: Mikrobiologie, chemische Analytik, Histologie, Sensorik, Verpackungsprüfung

Gegenproben-Sachverständige (§ 43 LFGB)

Zulassung gem. § 15 Abs. 4 Trinkw.V (Mikrobiologie)

Erlaubnis gem. § 44 Infektionsschutzgesetz

Prüfbericht

Neumünster, den 02.11.2022

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Blueberry Cheesecake Flavour

Tagebuchnummer: 2207356 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: Bestimmung des Eiweißgehaltes

Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Chemie	18.10 02.11.2022

Bestimmung des Eiweißgehaltes

Hausmethoden

Parameter	ME	Ergebnis
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,25)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	72,4
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,38)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	73,9

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.

Seite 1 von 2 zum Prüfbericht Nr.: 2207356





Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Blueberry Cheesecake Flavour

L. Neuhöfer Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker Bereichsleitung chemische Analysen

C. Kaufmann Chemielaborantin

C. Und

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt

Seite 2 von 2 zum Prüfbericht Nr.: 2207356