

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 23.11.2022

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Chocolate Fudge Cookie Dough

Tagebuchnummer: 2208337
Eingangsdatum: 07.11.2022
Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemensstr. 8
25337 Elmshorn
Ihre Probennummer: L4422014
Verpackung: Originalverpackung (1000g)
Anzahl der Proben: 1
Marke: ESN/Pro Series
Bezeichnung: Designer Whey Protein Chocolate Fudge Cookie Dough
Premium Grade
Charge: L4422014
MHD: 30.09.2024 bei Raumtemperatur
Probenzustand: Ungekühlt

Prüfauftrag: Bestimmung des Eiweißgehaltes

Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Chemie	08.11. - 22.11.2022

Bestimmung des Eiweißgehaltes

Hausmethoden

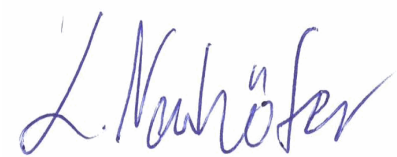
Parameter	ME	Ergebnis
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,25)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	71,1
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,38)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	72,6

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.

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Chocolate Fudge Cookie Dough



L. Neuhöfer
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker
Bereichsleitung chemische Analysen



C. Kaufmann
Chemielaborantin

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt