

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 06.12.2022

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Cookies & Cream

Tagebuchnummer: 2208748
Eingangsdatum: 21.11.2022
Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemensstr. 8
25337 Elmshorn
Ihre Probennummer: L4522028
Verpackung: Originalverpackung (1000g)
Anzahl der Proben: 1
Marke: ESN/Pro Series
Bezeichnung: Designer Whey Protein Cookies & Cream
Premium Grade
Charge: L4522028
MHD: 31.10.2024 bei Raumtemperatur
Probenzustand: Ungekühlt

Prüfauftrag: Bestimmung des Eiweißgehaltes

Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Chemie	22.11. - 06.12.2022

Bestimmung des Eiweißgehaltes

Hausmethoden

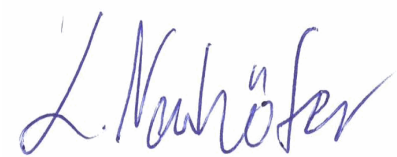
Parameter	ME	Ergebnis
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,25)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	74,0
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,38)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	75,5

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 Cookies & Cream



L. Neuhöfer
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker
Bereichsleitung chemische Analysen



C. Kaufmann
Chemielaborantin

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt