

**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 22.12.2022

### Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Chocolate Fudge Cookie Dough

**Tagebuchnummer:** 2209388  
**Eingangsdatum:** 07.12.2022  
**Auftraggeber:** Fitmart GmbH & Co. KG  
Werner-von-Siemensstr. 8  
25337 Elmshorn  
**Ihre Probennummer:** L4822027  
**Verpackung:** Originalverpackung (1000g)  
**Anzahl der Proben:** 1  
**Marke:** ESN  
**Bezeichnung:** Designer Whey Protein Chocolate Fudge Cookie Dough  
Premium Grade  
**Charge:** L4822027  
**MHD:** 30.11.2024 bei Raumtemperatur  
**Probenzustand:** Ungekühlt

**Prüfauftrag:** Bestimmung des Eiweißgehaltes

### Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Chemie	16.12. - 22.12.2022

### Bestimmung des Eiweißgehaltes

Hausmethoden

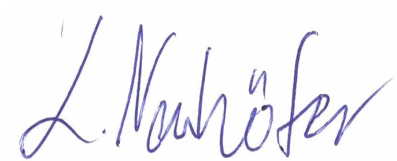
Parameter	ME	Ergebnis
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,25)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	71,6
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,38)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	73,1

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



K. Stolley  
Landwirtschaftlich-technische Assistentin  
Chemisches Labor

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt