

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 Double Chocolate

Tagebuchnummer: 2209410
Eingangsdatum: 07.12.2022
Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemensstr. 8
25337 Elmshorn
Ihre Probennummer: L4822028
Verpackung: Originalverpackung (1000g)
Anzahl der Proben: 1
Marke: ESN
Bezeichnung: Designer Whey Protein Double Chocolate
Premium Grade
Charge: L4822028
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

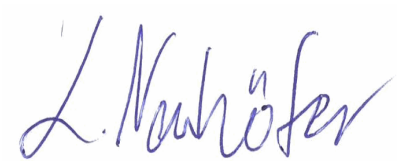
Parameter	ME	Ergebnis
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,25)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	71,8
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,38)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	73,3

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 Double Chocolate



L. Neuhöfer
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker
Bereichsleitung chemische Analysen



K. Stolley
Landwirtschaftlich-technische Assistentin
Chemisches Labor

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt