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 23.12.2022

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Cherry Yogurt Flavor

Tagebuchnummer: 2209538 Eingangsdatum: 14.12.2022

Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG

Werner-von-Siemensstr. 8

25337 Elmshorn

Ihre Probennummer: L4922032

Verpackung: Originalverpackung (1000g)

Anzahl der Proben: 1

Marke: ESN

Bezeichnung: Designer Whey Protein Cherry Yogurt Flavor

Kirsch-Joghurt Geschmack

Premium Grade

Charge: L4922032

MHD: 30.11.2024 bei Raumtemperatur

Probenzustand: Ungekühlt

Prüfauftrag: Mikrobiologische Untersuchung

Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Mikrobiologie	19.12 23.12.2022

Sensorische Beurteilung

§ 64 LFGB - Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren

Parameter	Ergebnis
Geruch (L 00.90-6 (2015-06))*	Ohne Abweichung.

Seite 1 von 2 zum Prüfbericht Nr.: 2209538





Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Cherry Yogurt Flavor

Gesamtkeimzahl mit Differenzierung

§ 64 LFGB - Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren und veröffentlichte Methoden

Parameter	ME	Ergebnis
Aerobe Gesamtkeimzahl (L 06.00-19 (1984-05))*	KbE/g	4 x 10 ²
Hefen (L 01.00-37 (1991-12))*	KbE/g	< 10
E. coli (ISO 16649-2 (2009-12))*	KbE/g	< 10
Schimmelpilze (L 01.00-37 (1991-12))*	KbE/g	< 10
Enterobacteriaceen (L 06.00-25 (1987-11))*	KbE/g	< 10
Koagulase positive Staphylokokken	KbE/g	< 10
(L 00.00-55 (2004-12))*		

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.

Gesamturteil:

Nach dem Ergebnis der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung bestehen keine Bedenken gegen die Verkehrsfähigkeit der Probe.

K. Triebel

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin Bereichsleitung Mikrobiologie Sachverständige Lebensmittelrecht Gegenprobensachverständige (§ 43 LFGB)

(Tropal

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt

Seite 2 von 2 zum Prüfbericht Nr.: 2209538