

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 19.01.2023

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Stracciatella Flavor

Tagebuchnummer: 2209810
Eingangsdatum: 21.12.2022
Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemensstr. 8
25337 Elmshorn
Ihre Probennummer: L5022038
Verpackung: Originalverpackung (908g)
Anzahl der Proben: 1
Marke: ESN
Bezeichnung: Designer Whey Protein Stracciatella Flavor
Whey Protein Complex
Charge: L5022038
MHD: 30.11.2024 bei Raumtemperatur
Probenzustand: Ungekühlt

Prüfauftrag: Bestimmung des Eiweißgehaltes

Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Chemie	05.01. - 18.01.2023

Bestimmung des Eiweißgehaltes

Hausmethoden

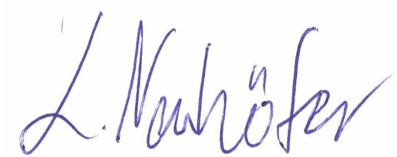
Parameter	ME	Ergebnis
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,25)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	72,6
Gesamteiweiß nach Kjeldahl (N x 6,38)(KIN CH 015 (2022-03)) *	g/100 g	74,1

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 Stracciatella Flavor



L. Neuhöfer
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker
Bereichsleitung chemische Analysen



C. Kaufmann
Chemielaborantin

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt