

Fitmart GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemens-Str. 8
25337 Elmshorn



DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Berlin, den 30.08.2023
Seite 1 von 3

PRÜFBERICHT

Probennummer: ifp23-30580-004
Probenbezeichnung: 4 ESN Designer Protein Pudding Black & White Vanilla Flavor
Probeneingang: 08.08.2023
Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG
Probenahme durch: Auftraggeber

Zustand bei Probeneingang: ungekühlt und ohne Auffälligkeiten
Äußere Aufmachung: Originalverpackung
MHD: 31.07.25
Charge: L3123010
Nennfüllmenge: 360 g
Anzahl Packungen: 1
Beginn/Ende der Analyse: 09.08.2023 / 30.08.2023

Untersuchungen und Ergebnisse:

Mikrobiologische Untersuchungen:

Koagulase-positive Staphylokokken	DIN EN ISO 6888-1 : 2019-06 (a)	KBE/g :	< 10
<i>Escherichia coli</i>	DIN ISO 16649-2 : 2020-12 (a)	KBE/g :	< 10
Mesophile Gesamtkeimzahl, aerob	DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12 (a)	KBE/g :	4,0 x 10 ¹
Hefen	ISO 7954 : 1987-11 (a)	KBE/g :	< 10
Schimmelpilze	ISO 7954 : 1987-11 (a)	KBE/g :	< 10
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2 : 2019-05 (a)	KBE/g :	< 10

(a) akkreditiert; (b) validiertes, nicht akkreditiertes Verfahren; (f) Fremdvergabe außerhalb der ifp-Akkreditierung
u.B. = unter der Bestimmungsgrenze; < = Ergebnis kleiner Berichtsgrenze / Bestimmungsgrenze

(B) Standort Berlin; (O) Standort Ohrdruf; [Entscheidungsregel i. S. der DIN EN ISO/IEC 17025 : 2018-03](#)

ifp Privates Institut für Produktqualität GmbH • Geschäftsführung / Management: Stefan Steinhardt

Bankverbindung: IBAN DE21 1009 0000 7270 1740 05, BIC BEVODE33 • Handelsregister: HRB 95422, Amtsgericht Charlottenburg • USt-IdNr. DE814222515

Bank Account: IBAN DE21 1009 0000 7270 1740 05, BIC BEVODE33 • Commercial Registry: HRB 95422, Charlottenburg District Court • VAT ID No. DE814222515

Akkreditiertes Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018. Zulassung nach § 44 ff Infektionsschutzgesetz. Sachverständige gemäß § 43 LFGB für amtliche Gegenproben sowie Zulassung gemäß § 14. Abs. 4 Nr. 3 AMG zur Prüfung pharmazeutischer Proben im Lohnauftrag für die Firmenzentrale am Standort Berlin. Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände. Ohne schriftliche Genehmigung des Labors ifp Institut für Produktqualität GmbH darf der Prüfbericht auch auszugsweise weder vervielfältigt noch veröffentlicht werden.

Probennummer: ifp23-30580-004

Seite 2 von 3

Bezeichnung: 4 ESN Designer Protein Pudding Black & White Vanilla Flavor

Chemisch-analytische Parameter:

Brennwert	berechnet	kJ/100 g :	1.491
Brennwert	berechnet	kcal/100 g :	352
Trockenmasse	ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)	g/100 g :	94,3
Wasser	ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)	g/100 g :	5,7
Asche	ifp 001304 (Gravimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	6,1
Gesamteiweiß	ifp 001307 (Titrimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	53,3
Der Umrechnungsfaktor von Gesamtstickstoff auf Protein beträgt 6,25.			
Gesamtfett	ASU L 06.00-6 : 2014-08 (a)	g/100 g :	1,6
- davon gesättigte Fettsäuren	ifp 000443 (GC-FID) : 2021-07 (a)	g/100 g :	0,77
Ballaststoffe	ASU L 00.00-18 : 1997-01 Ber. 2017-10 (a)	g/100 g :	4,5

Zucker / Kohlenhydrate:

Glucose	EnzymeFast E1002 : 2019-06 (a)	g/100 g :	< 0,1
Fructose	EnzymeFast E1002 : 2019-06 (a)	g/100 g :	< 0,1
Lactose	EnzymeFast E1001 : 2019-06 (a)	g/100 g :	3,0
Galactose	EnzymeFast E1001 : 2019-06 (a)	g/100 g :	< 0,1
Maltose	EnzymeFast E1006 : 2019-06 (a)	g/100 g :	< 0,1
Saccharose	EnzymeFast E1002 : 2019-06 (a)	g/100 g :	1,9
Gesamtzucker	berechnet	g/100 g :	4,9
Kohlenhydrate	berechnet	g/100 g :	28,8

Elemente, Metalle und Mineralstoffe:

Natrium	ifp 000807 (ICP-MS) : 2021-03 (a)	mg/kg :	4.926
Salzgehalt	berechnet	g/100 g :	1,23
Berechneter Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5			

Probennummer: ifp23-30580-004

Seite 3 von 3

Bezeichnung: 4 ESN Designer Protein Pudding Black & White Vanilla Flavor

Nährwertangabe nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

	pro 100 g	laut Deklaration pro 100 g
Energie ¹	1491/352 kJ/kcal	1480/352 kJ/kcal
Fett	1,6 g	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g	1,2 g
Kohlenhydrate ²	29 g	29 g
davon Zucker ³	4,9 g	5,5 g
Ballaststoffe	4,5 g	2,5 g
Eiweiß	53 g	53 g
Salz ⁴	1,2 g	0,87 g

¹Berechnung des Brennwertes über die Umrechnungsfaktoren des Anhangs XIV der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

²Berechnung des Gehalts an Kohlenhydraten durch Differenzrechnung der Gewichtshunderteile der Gehalte an Wasser, Gesamteiweiß, Fett, Ballaststoffen, Asche und ggf. der organischen Säuren von Hundert (Souci, S.W., Fachmann, W. und Kraut, H. - Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 8. Auflage, 2016).

³Berechnung über die Summe der bestimmten Einzelzucker Glucose, Fructose, Lactose, Galactose, Maltose und Saccharose.

⁴Ermittelter Natriumgehalt berechnet als Salzäquivalent nach Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 = Natrium × 2,5.

Die Nährwerte wurden nach dem „Leitfaden zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“ gerundet.

Dieses Dokument wurde von Jenny Koza geprüft, elektronisch freigegeben und ist ohne Unterschrift gültig.

Jenny Koza
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin
Prüfleitung