

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: ifp23-30580-019  
 Probenbezeichnung: 6 ESN Designer Protein Pudding Neutral Flavor  
 Probeneingang: 08.08.2023  
 Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG  
 Probenahme durch: Auftraggeber

Zustand bei Probeneingang: ungekühlt und ohne Auffälligkeiten  
 Äußere Aufmachung: Originalverpackung  
 MHD: 31.05.25  
 Charge: L2423039  
 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 :	1,0 x 10 <sup>2</sup>
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 BEVODEBB • Handelsregister: HRB 95422, Amtsgericht Charlottenburg • USt-IdNr. DE814222515

Bank Account: IBAN DE21 1009 0000 7270 1740 05, BIC BEVODEBB • 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: ifp23-30580-019  
 Bezeichnung: 6 ESN Designer Protein Pudding Neutral Flavor

Seite 2 von 3

**Chemisch-analytische Parameter:**

Brennwert	berechnet	kJ/100 g :	1.478
Brennwert	berechnet	kcal/100 g :	349
Trockenmasse	ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)	g/100 g :	95,7
Wasser	ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)	g/100 g :	4,3
Asche	ifp 001304 (Gravimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	5,1
Gesamteiweiß	ifp 001307 (Titrimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	56,3
Der Umrechnungsfaktor von Gesamtstickstoff auf Protein beträgt 6,25.			
Ballaststoffe	ASU L 00.00-18 : 1997-01 Ber. 2017-10 (a)	g/100 g :	4,2
Inulin	ASU L 00.00-94 : 2006-09 (a)	g/100 g :	4,1
Gesamtballaststoffe inklusive Inulin	berechnet	g/100 g :	8,3
Gesamtfett	ASU L 06.00-6 : 2014-08 (a)	g/100 g :	0,6
- davon gesättigte Fettsäuren	ifp 000443 (GC-FID) : 2021-07 (a)	g/100 g :	0,35

**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 :	3,2
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 :	0,1
Gesamtzucker	berechnet	g/100 g :	3,4
Kohlenhydrate	berechnet	g/100 g :	25,5

**Elemente, Metalle und Mineralstoffe:**

Natrium	ifp 000807 (ICP-MS) : 2021-03 (a)	mg/kg :	2.195
Salzgehalt	berechnet	g/100 g :	0,55
Berechneter Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5			

Probennummer: ifp23-30580-019  
 Bezeichnung: 6 ESN Designer Protein Pudding Neutral Flavor

Seite 3 von 3

**Nährwertangabe nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011**

	<b>pro 100 g</b>	<b>laut Deklaration pro 100 g</b>
Energie <sup>1</sup>	1478/349 kJ/kcal	1446/344 kJ/kcal
Fett	0,6 g	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g	0,7 g
Kohlenhydrate <sup>2</sup>	26 g	23 g
davon Zucker <sup>3</sup>	3,4 g	4,0 g
Ballaststoffe	8,3 g	6,7 g
Eiweiß	56 g	58 g
Salz <sup>4</sup>	0,55 g	0,28 g

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

<sup>2</sup>Berechnung des Gehalts an Kohlenhydraten durch Differenzrechnung der Gewichtshundertteile 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).

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

<sup>4</sup>Ermittelter Natriumgehalt berechnet als Salzäquivalent nach Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 = Natrium x 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