

ifp Institut für Produktqualität GmbH

Wagner-Régeny-Str. 8
12489 Berlin · GERMANY

Telefon 030 / 74 73 33 - 0
Telefax 030 / 74 73 33 - 4999

info@produktqualitaet.com
www.produktqualitaet.com

ifp Institut für Produktqualität GmbH · Wagner-Régeny-Str. 8 · 12489 Berlin · GERMANY

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



DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Berlin, den 19.09.2023
Seite 1 von 2

PR Ü F B E R I C H T

Probennummer:	ifp23-33113-001 und ifp23-33113-001-01
Probenbezeichnung:	ESN Designer Bar, 1 Riegel. 45g_Peanut Caramel
Probeneingang:	ifp23-33113-001: 26.08.2023 ifp23-33113-001-01: 01.09.2023
Auftraggeber:	Fitmart GmbH & Co. KG
Probenahme durch:	Auftraggeber
Zustand bei Probeneingang:	Ungekühlt und ohne Auffälligkeiten
Äußere Aufmachung:	Originalverpackung
Charge:	L3123501
Nennfüllmenge:	je 45 g
Anzahl Packungen:	ifp23-33113-001: 3 ifp23-33113-001-01: 2
Beginn/Ende der Analyse:	28.08.2023 / 19.09.2023

Untersuchungen und Ergebnisse:
Siehe nächste Seite

(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: ifp23-33113-001 und ifp23-33113-001-01
 Bezeichnung: ESN Designer Bar, 1 Riegel. 45g_Peanut Caramel

Seite 2 von 2

Untersuchungen und Ergebnisse - ESN Designer Bar, 1 Riegel. 45g_Peanut Caramel (ifp23-33113-001)

Chemisch-analytische Parameter:

Trockenmasse	ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)	g/100 g :	91,1
Wasser	ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)	g/100 g :	8,9
Asche	ifp 001304 (Gravimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	1,4
Gesamteiweiß	ifp 001307 (Titrimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	26,6
Der Umrechnungsfaktor von Gesamtstickstoff auf Protein beträgt 6,25.			
Gesamtfett	ASU L 06.00-6 : 2014-08 (a)	g/100 g :	20,5
- davon gesättigte Fettsäuren	ifp 000443 (GC-FID) : 2021-07 (a)	g/100 g :	11,5
Ballaststoffe	ASU L 00.00-18 : 1997-01 Ber. 2017-10 (a)	g/100 g :	2,5

Elemente, Metalle und Mineralstoffe:

Natrium	ifp 000807 (ICP-MS) : 2021-03 (a)	mg/kg :	1.732
Salzgehalt	berechnet	g/100 g :	0,43
Berechneter Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5			

Untersuchungen und Ergebnisse - ESN Designer Bar, 1 Riegel. 45g_Peanut Caramel (ifp23-33113-001-01)

Zucker / Kohlenhydrate:

Glucose	ifp 002449 (HPLC) : 2021-03 (a)	g/100 g :	0,37
Fructose	ifp 002449 (HPLC) : 2021-03 (a)	g/100 g :	< 0,1
Lactose	ifp 002449 (HPLC) : 2021-03 (a)	g/100 g :	3,8
Galaktose	ifp 002449 (HPLC) : 2021-03 (a)	g/100 g :	< 0,1
Maltose	ifp 002449 (HPLC) : 2021-03 (a)	g/100 g :	< 0,1
Saccharose	ifp 002449 (HPLC) : 2021-03 (a)	g/100 g :	1,2
Gesamtzucker	berechnet	g/100 g :	5,4

Zuckeralkohole:

Maltitol	ifp 002449 (HPLC) : 2021-03 (a)	g/100 g :	16,4
Glycerin	ifp 002449 (HPLC) : 2021-03 (a)	g/100 g :	8,7

Anmerkung:

Laut Zutatenverzeichnis enthält die vorliegende Probe Polydextrose. Niedermolekulare Ballaststoffe wie Polydextrose können mit der verwendeten Methode nicht erfasst werden. Daher ist in der vorliegenden Probe von einem Unterbefund des Ballaststoffgehaltes auszugehen.

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

Jenny Koza
 Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin
 Prüfleitung