

**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 23.01.2023

### Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Natural

**Tagebuchnummer:** 2300352  
**Eingangsdatum:** 12.01.2023  
**Auftraggeber:** Fitmart GmbH & Co. KG  
Werner-von-Siemensstr. 8  
25337 Elmshorn  
**Ihre Probennummer:** L0123001  
**Verpackung:** Standbodenbeutel (1000 g)  
**Anzahl der Proben:** 1  
**Marke:** ESN  
**Bezeichnung:** Designer Whey Protein Natural  
Premium Grade  
**Charge:** L0123001  
**MHD:** 31.12.2024 bei Raumtemperatur  
**Probenzustand:** Ungekühlt

**Prüfauftrag:** Mikrobiologische Untersuchung

### Untersuchungszeitraum

Parameter	Ergebnis
Mikrobiologie	16.01. - 20.01.2023

### Sensorische Beurteilung

§ 64 LFGB - Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren

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

Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Natural

### 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	80
E. coli (ISO 16649-2 (2009-12))*	KbE/g	< 10
Enterobacteriaceen (L 06.00-25)(1987-11)*	KbE/g	< 10
Hefen (L 01.00-37 (1991-12))*	KbE/g	< 10
Schimmelpilze (L 01.00-37 (1991-12))*	KbE/g	< 10
Koagulase positive Staphylokokken (L 00.00-55 (2004-12))*	KbE/g	< 10

Die mit \*) gekennzeichneten Methoden sind akkreditierte Prüfverfahren.

Die Ergebnisse gelten für die Prüfgegenstände wie vom Kunden erhalten, sofern nicht anders vermerkt.

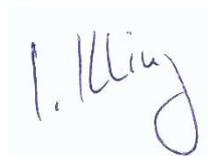
Die parameterspezifischen Messunsicherheiten sowie Informationen zu Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.

### Gesamturteil:

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



L. Neuhöfer  
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker  
Bereichsleitung chemische Analysen



I. Illing  
Milchwirtschaftliche Laborantin,  
Mikrobiologisches Labor

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt