

KIN GmbH | Postfach 1820 | 24508 Neumünster

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 Strawberry Flavor

Tagebuchnummer: 2300355
Eingangdatum: 12.01.2023
Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG
Werner-von-Siemensstr. 8
25337 Elmshorn
Ihre Probennummer: L0123030
Verpackung: Standbodenbeutel (1000 g)
Anzahl der Proben: 1
Marke: ESN
Bezeichnung: Designer Whey Protein Strawberry Flavor
Erdbeere Geschmack
Premium Grade
Charge: L0123030
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 Strawberry Flavor

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	8×10^2
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.

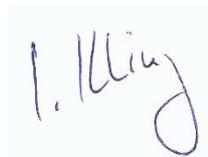
Die parameterspezifischen Messunsicherheiten sowie Informationen zu Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.

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