

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 25.01.2023

### Untersuchung des Produktes: Designer Whey Protein Stracciatella Flavor

**Tagebuchnummer:** 2300418  
**Eingangsdatum:** 16.01.2023  
**Auftraggeber:** Fitmart GmbH & Co. KG  
Werner-von-Siemensstr. 8  
25337 Elmshorn  
**Ihre Probennummer:** L0123047  
**Verpackung:** Kunststoffdose (908g)  
**Anzahl der Proben:** 1  
**Marke:** ESN  
**Bezeichnung:** Designer Whey Protein Stracciatella Flavor  
Whey Protein Complex  
**Charge:** L0123047  
**MHD:** 31.12.2024 bei Raumtemperatur  
**Probenzustand:** Ungekühlt

**Prüfauftrag:** Mikrobiologische Untersuchung

### Untersuchungszeitraum

| Parameter     | Ergebnis            |
|---------------|---------------------|
| Mikrobiologie | 17.01. - 24.01.2023 |

### 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 Stracciatella 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 | $6 \times 10^2$ |
| 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.

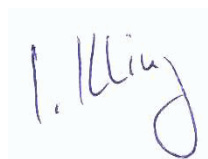
Die parameterspezifischen Messunsicherheiten sowie Informationen zu Berechnungsverfahren sind auf Anfrage verfügbar, sofern die berichteten Ergebnisse oberhalb der parameterspezifischen Bestimmungsgrenze liegen.

### 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