

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



DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Berlin, den 24.04.2024  
Seite 1 von 2

## PRÜFBERICHT

Probennummer: ifp24-13862-055  
Probenbezeichnung: P2024005764 ESN Designer Whey, 2000g Beutel - Milk Chocolate  
Probeneingang: 11.04.2024  
Auftraggeber: Fitmart GmbH & Co. KG  
Probenahme durch: Auftraggeber

Zustand bei Probeneingang: Ungekühlt und ohne Auffälligkeiten  
Äußere Aufmachung: Originalverpackung  
MHD: 31.08.2025  
Artikel Nr.: ESN10194  
Charge: L1324007  
Nennfüllmenge: 2000 g  
Anzahl Packungen: 1  
Beginn/Ende der Analyse: 12.04.2024 / 23.04.2024

Untersuchungen und Ergebnisse:  
Siehe nächste Seite

(a) akkreditiert; (b) 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: Dr. Markus Zell, Felix Walther

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 Privates Institut für Produktqualität GmbH darf der Prüfbericht auch auszugsweise weder vervielfältigt noch veröffentlicht werden.

Probennummer: ifp24-13862-055  
Bezeichnung: P2024005764 ESN Designer Whey, 2000g Beutel - Milk  
Chocolate

Seite 2 von 2

### **Mikrobiologische Untersuchungen:**

Mesophile Gesamtkeimzahl, aerob <sup>(O)</sup>	DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12 (a)	KBE/g :	6,1 x 10 <sup>2</sup>
Enterobacteriaceae <sup>(O)</sup>	DIN EN ISO 21528-2 : 2019-05 (a)	KBE/g :	< 10
<i>Escherichia coli</i> <sup>(O)</sup>	DIN ISO 16649-2 : 2020-12 (a)	KBE/g :	< 10
Hefen <sup>(O)</sup>	ISO 21527-2 : 2008-07 (a)	KBE/g :	< 10
Koagulase-positive Staphylokokken <sup>(O)</sup>	DIN EN ISO 6888-1 : 2019-06 (a)	KBE/g :	< 10
Schimmelpilze <sup>(O)</sup>	ISO 21527-2 : 2008-07 (a)	KBE/g :	< 10

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

**Jenny Koza**  
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin  
Prüfleitung