

## Prüfbericht AR-23-JK-095320-01

### Probennummer 703-2023-00093141

<b>Betrifft</b>	Pulver
<b>Probennummer Kunde</b>	005-10530-0004128796
<b>Lot/Los-Nr.</b>	Betterprotein Whey natur 1kg
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	L100889 G11
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	08/2025
<b>Eingangstemperatur</b>	1
<b>EAN-Code</b>	Raumtemperatur
<b>Angegebene Füllmenge</b>	4260604560072
<b>Auftraggeber</b>	e 1000 g
<b>Einsender</b>	
<b>Überbringer</b>	Post
<b>Verpackung</b>	Kunststoffbeutel (Originalverpackung)
<b>Eingangsdatum</b>	30.08.2023
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	30.08.2023 / 11.09.2023

## PRÜFERGEBNISSE

### Physikalisch-chemische Untersuchung

#### LG0E0Roheiweiß

Methode :Interne Methode, LEI-SOP:00.13000.L, 2021-01, Kjeldahl (titrimetrisch)

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food &amp; Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Gesamtstickstoff,	12,03	g/100 g
Kjeldahl Eiweiß	75,2	g/100 g

### Mikrobiologische Untersuchung

#### UM275Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >3 000 000 /g ISO 4833-1

Methode :ISO 4833-1, :2013-09, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C	190	KBE/g
----------------------------	-----	-------

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn  
Ust ID.Nr.: DE127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**UM4IA Hefen/Schimmelpilze <10 >20 000 /g §64 LFGB L01.00-37**

Methode : § 64 LFGB L 01.00-37, :1991-12, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

 Hefen 25°C < 10KBE/g  
 Schimmelpilze 25°C < 10KBE/g

**ZMAUUEnterobacteriaceae 30°C <10 >150 000 /g ISO 21528-2**

Methode :ISO 21528-2, :2017-06, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Enterobacteriaceen 30°C &lt; 10KBE/g

**UMH7GEScherichia coli <10 >1 500 /g ISO 16649-2**

Methode :ISO 16649-2, :2001-04, Kulturelles Zählverfahren (chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Escherichia coli 44°C &lt; 10KBE/g

**UMJ26Koagulase-positive Staphylokokken <10 >15 000 /g 3M™ Petrifilm™ STX**

Methode :3M™ Petrifilm™ STX, 2015-03, Kulturelles Zählverfahren (Nährbodenfilm)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Koagulase positive Staphylokokken &lt; 10 KBE/g

**UMRRZPräsumtiver Bacillus cereus <10 >4 500 /g ISO 7932**

Methode :ISO 7932, :2004-06, Agardiffusionstest

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Präsumtiver Bacillus cereus 30°C 28 KBE/g

**ZMB4MSalmonellen-Nachweis in 25 g (PCR)**

Methode :BACGene Salmonella spp, :2015-07, Real-time PCR

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Salmonella spp. nicht nachweisbar /25 g

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

Detektiert &lt;[Wert], der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

**BEURTEILUNG**

Wir weisen darauf hin, dass nachfolgende Werte händisch berechnet wurden.

Unter Berücksichtigung eines Stickstoff-Faktors von 6,38 (für Milch und Molkereierzeugnisse) ergibt sich ein Gehalt Eiweiß von 76,8 g/100 g.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen haben sich zum Analysenzeitpunkt keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung ergeben.



**Prüfbericht AR-23-JK-103253-01****Probennummer 703-2023-00101461**

<b>Betrifft</b>	betterProtein Whey Vanille 1kg 005-10530-0004149860
<b>Lot/Los-Nr.</b>	L100906 G21
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	09/2025
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>EAN-Code</b>	4260604560010
<b>Angegebene Füllmenge</b>	1000 g e
<b>Auftraggeber</b>	
<b>Einsender</b>	
<b>Überbringer</b>	
<b>Verpackung</b>	Post
<b>Eingangsdatum</b>	Kunststoffbehälter mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	21.09.2023 21.09.2023 / 02.10.2023

**PRÜFERGEBNISSE****Physikalisch-chemische Untersuchung****LG0E4Eiweiß**

Methode :ASU L01.00-10/1, 2016-03, SOP:01.13004.L, Kjeldahl (titrimetrisch)

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food &amp; Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Gesamtstickstoff,	11,54	g/100	g
Kjeldahl Eiweiß	72,1	g/100 g	

**Mikrobiologische Untersuchung****UM275Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >3 000 000 /g ISO 4833-1**

Methode :ISO 4833-1, :2013-09, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C	440	KBE/g
----------------------------	-----	-------

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn  
Ust ID.Nr.: DE127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**UM4IA Hefen/Schimmelpilze <10 >20 000 /g §64 LFGB L01.00-37**

Methode : § 64 LFGB L 01.00-37, :1991-12, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

 Hefen 25°C < 10KBE/g  
 Schimmelpilze 25°C < 10KBE/g

**ZMAUUEnterobacteriaceae 30°C <10 >150 000 /g ISO 21528-2**

Methode : ISO 21528-2, :2017-06, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Enterobacteriaceen 30°C &lt; 10KBE/g

**UMH7GEScherichia coli <10 >1 500 /g ISO 16649-2**

Methode : ISO 16649-2, :2001-04, Kulturelles Zählverfahren (chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Escherichia coli 44°C &lt; 10KBE/g

**UMJ26Koagulase-positive Staphylokokken <10 >15 000 /g 3M™ Petrifilm™ STX**

Methode : 3M™ Petrifilm™ STX, 2015-03, Kulturelles Zählverfahren (Nährbodenfilm)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Koagulase positive Staphylokokken &lt; 10 KBE/g

**UMRRZPräsumtiver Bacillus cereus <10 >4 500 /g ISO 7932**

Methode : ISO 7932, :2004-06, Agardiffusionstest

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Präsumtiver Bacillus cereus 30°C &lt; 10 KBE/g

**ZMB4MSalmonellen-Nachweis in 25 g (PCR)**

Methode : BACGene Salmonella spp, :2015-07, Real-time PCR

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Salmonella spp. nicht nachweisbar /25 g

Ergebnis +/- erweitere Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

Detektiert &lt;[Wert], der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

**BEURTEILUNG**

Wir weisen darauf hin, dass nachfolgende Werte händisch berechnet wurden.

Unter Berücksichtigung eines Stickstoff-Faktors von 6,38 (für Milch und Molkereierzeugnisse) ergibt sich ein Gehalt Eiweiß von 73,6 g/100 g.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen haben sich zum Analysenzeitpunkt keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung ergeben.



Prüfberichtsdatum 10.10.2023

**Prüfbericht AR-23-JK-105877-01****Probennummer 703-2023-00101464**

<b>Betrifft</b>	betterProtein Whey Erdbeere 1kg 005-10530-0004149865
<b>Lot/Los-Nr.</b>	L100907 G22
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	09/2025
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>EAN-Code</b>	4260604560027
<b>Angegebene Füllmenge</b>	1000 g e
<b>Auftraggeber</b>	
<b>Einsender</b>	
<b>Überbringer</b>	
<b>Verpackung</b>	Post
<b>Eingangsdatum</b>	Kunststoffbehälter mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	21.09.2023 21.09.2023 / 10.10.2023

**PRÜFERGEBNISSE****Physikalisch-chemische Untersuchung****LG0E4Eiweiß**

Methode :ASU L01.00-10/1, 2016-03, SOP:01.13004.L, Kjeldahl (titrimetrisch)

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food &amp; Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Gesamtstickstoff, Kjeldahl	11,61	g/100 g
	± 0,65	g/100 g
Eiweiß	72,55	g/100 g
	± 4,06	g/100 g

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn  
Ust ID.Nr.: DE127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

<b>Mikrobiologische Untersuchung</b>
--------------------------------------

**UM275Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >3 000 000 /g ISO 4833-1**

Methode :ISO 4833-1, :2013-09, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)  
 Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C40KBE/g

**UM41AHefen/Schimmelpilze <10 >20 000 /g §64 LFGB L01.00-37**

Methode :§ 64 LFGB L 01.00-37, :1991-12, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Hefen 25°C < 10KBE/g  
 Schimmelpilze 25°C10KBE/g

**ZMAUUEnterobacteriaceae 30°C <10 >150 000 /g ISO 21528-2**

Methode :ISO 21528-2, :2019-05, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)  
 Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Enterobacteriaceen 30°C < 10KBE/g

**UMH7GEScherichia coli <10 >1 500 /g ISO 16649-2**

Methode :ISO 16649-2, :2009-12, Kulturelles Zählverfahren (chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Escherichia coli 44°C < 10KBE/g

**UMJ26Koagulase-positive Staphylokokken <10 >15 000 /g 3M™ Petrifilm™ STX**

Methode :3M™ Petrifilm™ STX, 2015-03, Kulturelles Zählverfahren (Nährbodenfilm)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Koagulase positive Staphylokokken < 10 KBE/g

**UMRRZPräsumtiver Bacillus cereus <10 >4 500 /g ISO 7932**

Methode :ISO 7932, :2004-06, Agardiffusionstest

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Präsumtiver Bacillus cereus 30°C 18 KBE/g

**ZMB4MSalmonellen-Nachweis in 25 g (PCR)**

Methode :BACGene Salmonella spp, :2015-07, Real-time PCR

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Salmonella spp. nicht nachweisbar /25 g

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen  
 Detektiert <[Wert], der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

**BEURTEILUNG**

Wir weisen darauf hin, dass nachfolgende Werte händisch berechnet wurden.

Unter Berücksichtigung eines Stickstoff-Faktors von 6,38 (für Milch und Molkereierzeugnisse) ergibt sich ein Gehalt Eiweiß von 74,1 g/100 g

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen haben sich zum Analysenzeitpunkt keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung ergeben.

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
 Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
 Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
 Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
 Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
 Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn  
 Ust ID.Nr.: DE127489506  
 Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Vom International Olive Council (IOC)  
 anerkanntes Labor für die sensorische  
 Analyse von nativen Olivenölen  
 (01.12.2022 - 30.11.2023)

**Prüfbericht AR-23-JK-103762-01****Probennummer 703-2023-00101463**

<b>Betrifft</b>	betterProtein Whey Schoko 1kg 005-10530-0004149864
<b>Lot/Los-Nr.</b>	L100930 G22
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	09/2025
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>EAN-Code</b>	4260604560003
<b>Angegebene Füllmenge</b>	1000 g e
<b>Auftraggeber</b>	
<b>Einsender</b>	
<b>Überbringer</b>	
<b>Verpackung</b>	Post
<b>Eingangsdatum</b>	Kunststoffbehälter mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	21.09.2023 21.09.2023 / 04.10.2023

**PRÜFERGEBNISSE****Physikalisch-chemische Untersuchung****LG0E4Eiweiß**

Methode :ASU L01.00-10/1, 2016-03, SOP:01.13004.L, Kjeldahl (titrimetrisch)

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food &amp; Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Gesamtstickstoff,	11,34	g/100 g
Kjeldahl Eiweiß	70,89	g/100 g

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn  
Ust ID.Nr.: DE127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)



**Mikrobiologische Untersuchung**
**UM275Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >3 000 000 /g ISO 4833-1**

Methode :ISO 4833-1, :2013-09, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C 2300KBE/g

**UM41AHefen/Schimmelpilze <10 >20 000 /g §64 LFGB L01.00-37**

Methode :§ 64 LFGB L 01.00-37, :1991-12, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

 Hefen 25°C < 10KBE/g  
 Schimmelpilze 25°C < 10KBE/g

**ZMAUUEnterobacteriaceae 30°C <10 >150 000 /g ISO 21528-2**

Methode :ISO 21528-2, :2017-06, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Enterobacteriaceen 30°C &lt; 10KBE/g

**UMH7GEScherichia coli <10 >1 500 /g ISO 16649-2**

Methode :ISO 16649-2, :2001-04, Kulturelles Zählverfahren (chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Escherichia coli 44°C &lt; 10KBE/g

**UMJ26Koagulase-positive Staphylokokken <10 >15 000 /g 3M™ Petrifilm™ STX**

Methode :3M™ Petrifilm™ STX, 2015-03, Kulturelles Zählverfahren (Nährbodenfilm)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Koagulase positive Staphylokokken &lt; 10 KBE/g

**UMRRZPräsumtiver Bacillus cereus <10 >4 500 /g ISO 7932**

Methode :ISO 7932, :2004-06, Agardiffusionstest

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Präsumtiver Bacillus cereus 30°C 40 KBE/g

**ZMB4MSalmonellen-Nachweis in 25 g (PCR)**

Methode :BACGene Salmonella spp, :2015-07, Real-time PCR

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Salmonella spp. nicht nachweisbar /25 g

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

Detektiert &lt;[Wert], der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

**BEURTEILUNG**

Wir weisen darauf hin, dass nachfolgende Werte händisch berechnet wurden.

Unter Berücksichtigung eines Stickstoff-Faktors von 6,38 (für Milch und Molkereierzeugnisse) ergibt sich ein Gehalt Eiweiß von 72,3 g/100 g.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen haben sich zum Analysenzeitpunkt keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung ergeben.





**Prüfbericht AR-23-JK-103761-01****Probennummer 703-2023-00101462**

<b>Betrifft</b>	betterProtein Whey Cookies 1kg 005-10530-0004149863
<b>Lot/Los-Nr.</b>	L100929 G42
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	09/2025
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	1
<b>Eingangstemperatur</b>	Raumtemperatur
<b>EAN-Code</b>	4260604560041
<b>Angegebene Füllmenge</b>	1000 g e
<b>Auftraggeber</b>	
<b>Einsender</b>	
<b>Überbringer</b>	
<b>Verpackung</b>	Post
<b>Eingangsdatum</b>	Kunststoffbehälter mit Schraubverschluss (Originalverpackung)
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	21.09.2023 21.09.2023 / 04.10.2023

**PRÜFERGEBNISSE****Physikalisch-chemische Untersuchung****LG0E4Eiweiß**

Methode :ASU L01.00-10/1, 2016-03, SOP:01.13004.L, Kjeldahl (titrimetrisch)

Unterauftragsvergabe an Eurofins Food &amp; Feed Testing Leipzig GmbH, Leipzig, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Gesamtstickstoff,	11,36	g/100 g
Kjeldahl Eiweiß	70,97	g/100 g

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn  
Ust ID.Nr.: DE127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Vom International Olive Council (IOC)  
anerkanntes Labor für die sensorische  
Analyse von nativen Olivenölen  
(01.12.2022 - 30.11.2023)

**Mikrobiologische Untersuchung**
**UM275Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C <10 >3 000 000 /g ISO 4833-1**

Methode :ISO 4833-1, :2013-09, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Aerobe Gesamtkeimzahl 30°C 6100 KBE/g

**UM41AHefen/Schimmelpilze <10 >20 000 /g §64 LFGB L01.00-37**

Methode :§ 64 LFGB L 01.00-37, :1991-12, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

 Hefen 25°C < 10 KBE/g  
 Schimmelpilze 25°C 10 KBE/g

**ZMAUUEnterobacteriaceae 30°C <10 >150 000 /g ISO 21528-2**

Methode :ISO 21528-2, :2017-06, Kulturelles Zählverfahren (nicht-chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Enterobacteriaceen 30°C &lt; 10 KBE/g

**UMH7GEScherichia coli <10 >1 500 /g ISO 16649-2**

Methode :ISO 16649-2, :2001-04, Kulturelles Zählverfahren (chromogene Nährböden)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Escherichia coli 44°C &lt; 10 KBE/g

**UMJ26Koagulase-positive Staphylokokken <10 >15 000 /g 3M™ Petrifilm™ STX**

Methode :3M™ Petrifilm™ STX, 2015-03, Kulturelles Zählverfahren (Nährbodenfilm)

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Koagulase positive Staphylokokken &lt; 10 KBE/g

**UMRRZPräsumtiver Bacillus cereus <10 >4 500 /g ISO 7932**

Methode :ISO 7932, :2004-06, Agardiffusionstest

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Präsumtiver Bacillus cereus 30°C 30 KBE/g

**ZMB4MSalmonellen-Nachweis in 25 g (PCR)**

Methode :BACGene Salmonella spp, :2015-07, Real-time PCR

Unterauftragsvergabe an Eurofins BioTesting Services Ost GmbH, Berlin, welches für diesen Test akkreditiert ist.

Salmonella spp. nicht nachweisbar /25 g

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

Detektiert &lt;[Wert], der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

**BEURTEILUNG**

Wir weisen darauf hin, dass nachfolgende Werte händisch berechnet wurden.

Unter Berücksichtigung eines Stickstoff-Faktors von 6,38 (für Milch und Molkereierzeugnisse) ergibt sich ein Gehalt Eiweiß von 72,5 g/100 g.

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen haben sich zum Analysenzeitpunkt keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung ergeben.

