

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

FFA GmbH

Brunsbütteler Damm 138  
13581 Berlin



Unser Zeichen: MMe  
Datum: 23.06.2023

## **Prüfbericht**                      **23028038 - 008**

Probenbezeichnung : Tasty Whey Lemoncake

Kennzeichnung : Charge: 52561  
MHD: 31.05.2025

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Kunststoffgefäß

Probenmenge : 1 x 750 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 15.06.2023

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 15.06.2023 / 23.06.2023

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

1 von 3

Prüfbericht : 23028038 - 008  
 Probenbezeichnung : Tasty Whey Lemoncake

## Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	<10	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Coliforme Keime	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Blei	<0,020	mg/kg	
Cadmium	<0,010	mg/kg	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	
Arsen	<0,040	mg/kg	
Eiweiß, F: 6,25	67,9	g/100 g	70

Beurteilung:  
 Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Schwermetalle waren im Rahmen der Empfindlichkeit der Methode nicht nachweisbar.

Die Probe entspricht hinsichtlich des analysierten Eiweißgehaltes der Angabe auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Hamburg, 23.06.2023

*Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*

Prüfbericht : 23028038 - 008  
Probenbezeichnung : Tasty Whey Lemoncake

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Hefen / Pilze	ISO 21527-1/-2, mod. Symphony Agar: 2008-07 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2, mod. REBECCA Agar: 2019-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
E. coli	DIN ISO 16649-2, mod. REBECCA Agar: 2020-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Bacillus cereus, präsumtiv	DIN EN ISO 7932, mod. BACARA® 2 Agar: 2020-11 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2021-07 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.  
Untersuchungslabor: 0GBA Hamburg 5GBA Pinneberg