

Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, Germany
www.agrolab.de

AGROLAB LUFA Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

GANNIKUS GmbH
Gartenfelder Str. 29-37
13599 Berlin

Datum 18.09.2020

Kundennr. 10083888

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741610 / 5

Der Schrägstrich hinter der Auftrags- und/oder Analysennummer entspricht der aktuellen Version des Prüfberichts. Diese Version ersetzt alle vorherigen Versionen dieses Prüfberichts. Bitte vernichten Sie alle vorherigen Befundversionen.

Auftrag	2750954 / 5
Analysennr.	741610 / 5
Probeneingang	13.07.2020
Probenehmer	Auftraggeber
Kunden-Probenbezeichnung	Verum Whey Pulver zur Herstellung eines Eiweißshakes mit Vanillecreme- Geschmack und Süßungsmitteln
Verpackung	1x Original, 1 kg

Hinweis:

Befund Version 5: Ergänzung der Deklaration

Die unten angegebene Deklarationen und Analysenergebnisse der Aminosäuren bezieht sich auf 100 g Eiweiß (Nx6,38). Die berechnete Summe der Aminosäuren bezieht sich auf 100 g des Produkts.

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Messungssicherheit	Substanz	Methode
Nährwerte/Inhaltsstoffe						
kJ / 100 g		1654	1615		OS	Berechnung
kcal / 100 g		391	386		OS	Berechnung
Protein (Nx6,25)	g/100g	73,8	75,57	+/- 4 %	OS	§64 LFGB L 17.00-15 : 2013-08 (mod.)
Protein (Nx6,38)	g/100g	75,3	75,57		OS	Berechnung
Kohlenhydrate	g/100g	8,9	9,38		OS	Berechnung über Differenzmethode
Fructose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Glucose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Lactose	g/100g	2,76		+/- 15 %	OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Maltose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Saccharose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Zucker	g/100g	2,76^{x)}	7,42		OS	Berechnung
Rohfett, gesamt	g/100g	6,71	5,19	+/- 0,60	OS	§64 LFGB L 17.00-4 : 1982-05 (mod.)
Gesamtballaststoffe	g/100g	2,33		+/- 26 %	OS	§64 LFGB L 00.00-18 : 1997-01
Rohasche	g/100g	3,05		+/- 0,50	OS	§64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.)
Wasser	g/100g	5,22			OS	§64 LFGB L 17.00-1 : 2002-12 (mod.)

Mineralstoffe

Natrium	g/100g	0,30		+/- 14 %	OS	DIN EN 16943 : 2017-10
Salzäquivalent (berechnet Natrium * Faktor 2,5)	g/100g	0,76	0,73		OS	Berechnung aus Natriumgehalt

Aminosäuren

Lysin	%Protein	9,55	9,40	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
Methionin, bestimmt als Methioninsulfon	%Protein	2,30	2,20	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741610 / 5

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Messunsicherheit	Substanz	Methode
<i>Cyst(e)in, bestimmt als Cysteinsäure</i>	%Protein	2,48	1,80	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Asparaginsäure</i>	%Protein	11,2	11,00	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Threonin</i>	%Protein	7,52	5,20	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Serin</i>	%Protein	5,34	5,50	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Glutaminsäure</i>	%Protein	18,6	16,90	+/- 10 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Prolin</i>	%Protein	6,61	5,10	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Glycin</i>	%Protein	1,98	2,00	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Alanin</i>	%Protein	5,48	4,07	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Valin</i>	%Protein	6,18	5,10	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Isoleucin</i>	%Protein	6,73	5,50	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Leucin</i>	%Protein	10,9	12,30	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Tyrosin</i>	%Protein	3,32	3,80	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Phenylalanin</i>	%Protein	3,61	3,50	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Histidin</i>	%Protein	1,90	1,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Arginin</i>	%Protein	2,66	3,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Tryptophan</i>	%Protein	1,91	2,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, G : 2009-02
Summe Aminosäuren	%	81,5			OS	Berechnung

Mikrobiologische Untersuchungen

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	24			OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12
Enterobacteriaceae	KBE/g	<1,0 (NWG)			OS	ISO 21528-2 : 2017-06
Escherichia coli	KBE/g	<10 (NWG)			OS	DIN ISO 16649-2 : 2009-12
Staphylokokken, koagulasepositiv	KBE/g	<10			OS	DIN EN ISO 6888-1 : 2003-12 (mod.)
Schimmelpilze	KBE/g	<1,0 (NWG)			OS	ISO 6611 : 2004-10 (mod.)
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<10 (NWG)			OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA™ Certificate No.: 10/10-07/10)
Salmonella spp. in 25g		nicht nachgewiesen			OS	ISO 6579-1 : 2017-02

x) Einzelwerte, die die Nachweis- oder Bestimmungsgrenze unterschreiten, wurden nicht berücksichtigt.

Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.

Das Zeichen "<...(NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.

Die Berechnung der im vorliegenden Prüfbericht angegebenen kombinierten und erweiterten Messunsicherheit basiert auf dem GUM (Guide to the expression of uncertainty in measurement, BIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, IUPAP und OIML, 2008) und dem Nordtest Report (Handbook for calculation of measurement uncertainty in environmental laboratories (TR 537 (ed. 4) 2017). Der verwendete Erweiterungsfaktor beträgt 2 für ein 95%iges Wahrscheinlichkeitsniveau (Konfidenzintervall).

DGHM Warnwerte Instantprodukte: Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung

DGHM Richtwerte Instantprodukte: Richtwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung.

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Bei Zusatz von Tagatose erfolgt keine Unterscheidung zwischen Fructose und Tagatose.

Cystein und Cystin in Summe, bestimmt als Cysteinsäure, berechnet als Cystin

Anmerkung zu Staphylokokken, koagulasepositiv:

Werte unterhalb von 150 KBE/g sind als Schätzungen anzusehen.

Anmerkung zu Salmonella spp.:

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst.

Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden. Bei positiven Salmonella Ergebnissen erfolgte eine Bestätigung von Salmonella spp. mittels MALDI-TOF (Datenbank BDAL/7311 MSPS).

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " * " gekennzeichnet.

Datum 18.09.2020
Kundennr. 10083888

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741610 / 5

Anmerkungen

gesättigte Fettsäuren: 3,9 g/100g (Deklaration: 3,17 g/100g)

Kohlenhydratgehalt berechnet mit Protein (N = 6,38): 7,4 g/100g (Deklaration: 9,38 g/100g)

Der ermittelte Zucker-Gehalt weicht von der angegebenen Nährwertkennzeichnung ab.

In der Probe wurde ein Zucker-Gehalt von 2,76 g/100 g berechnet. In der Nährwertkennzeichnung wird ein Gehalt von 7,42 g/100 g angegeben.

Gemäß dem "LEITFADEN FÜR ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN - KONTROLLE DER EINHALTUNG DER EU-RECHTSVORSCHRIFTEN: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [...] in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte" (Stand: Dezember 2012) beträgt die Toleranz für Zucker in Lebensmitteln mit einem Gehalt < 10 g pro 100 g +/- 2 g (inklusive Messunsicherheit). Der ermittelte Zucker-Gehalt liegt damit außerhalb des Toleranzbereiches.

Beginn der Prüfungen: 13.07.2020

Ende der Prüfungen: 31.08.2020 (Verlängerung wg. Nacherfassung und/oder Plausibilitätsprüfung)

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig. Die Ergebnisse in diesem Prüfbericht werden gemäß der mit Ihnen schriftlich gemäß Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarung in vereinfachter Weise i.S. der DIN EN ISO/IEC 17025:2018, Abs. 7.8.1.3 berichtet.



AGROLAB LUFA Frau Erika Paschke, Tel. 0431/1228-318
staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Kundenbetreuung Lebensmittel

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " * " gekennzeichnet.

Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, Germany
www.agrolab.de

AGROLAB LUFA Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

GANNIKUS GmbH
Gartenfelder Str. 29-37
13599 Berlin

Datum 18.09.2020

Kundennr. 10083888

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741630 / 5

Der Schrägstrich hinter der Auftrags- und/oder Analysennummer entspricht der aktuellen Version des Prüfberichts. Diese Version ersetzt alle vorherigen Versionen dieses Prüfberichts. Bitte vernichten Sie alle vorherigen Befundversionen.

Auftrag	2750954 / 5
Analysennr.	741630 / 5
Probeneingang	13.07.2020
Probenehmer	Auftraggeber
Kunden-Probenbezeichnung	Verum Whey Pulver zur Herstellung eines Eiweißshakes mit Schokoladenmilch- Geschmack und Süßungsmitteln
Verpackung	1x Original, 1 kg

Hinweis:
Befund Version 5: Ergänzung der Deklaration

Die unten angegebene Deklarationen und Analysenergebnisse der Aminosäuren bezieht sich auf 100 g Eiweiß (Nx6,38). Die berechnete Summe der Aminosäuren bezieht sich auf 100 g des Produkts.

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Messung- sicherheit	Substanz	Methode
Nährwerte/Inhaltsstoffe						
kJ / 100 g		1602	1582		OS	Berechnung
kcal / 100 g		379	378		OS	Berechnung
Protein (Nx6,25)	g/100g	71,1	72,99	+/- 4 %	OS	§64 LFGB L 17.00-15 : 2013-08 (mod.)
Protein (Nx6,38)	g/100g	72,6	72,99		OS	Berechnung
Kohlenhydrate	g/100g	8,4	9,23		OS	Berechnung über Differenzmethode
Fructose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Glucose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Lactose	g/100g	3,03		+/- 15 %	OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Maltose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Saccharose	g/100g	1,28		+/- 20 %	OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Zucker	g/100g	4,31^{x)}	7,10		OS	Berechnung
Rohfett, gesamt	g/100g	6,76	5,43	+/- 0,60	OS	§64 LFGB L 17.00-4 : 1982-05 (mod.)
Gesamtballaststoffe	g/100g	4,85		+/- 26 %	OS	§64 LFGB L 00.00-18 : 1997-01
Rohasche	g/100g	3,64		+/- 0,50	OS	§64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.)
Wasser	g/100g	5,23			OS	§64 LFGB L 17.00-1 : 2002-12 (mod.)

Mineralstoffe						
Natrium	g/100g	0,31		+/- 14 %	OS	DIN EN 16943 : 2017-10
Salzäquivalent (berechnet Natrium * Faktor 2,5)	g/100g	0,77	0,81		OS	Berechnung aus Natriumgehalt

Aminosäuren						
Lysin	%Protein	9,49	9,40	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
Methionin, bestimmt als Methioninsulfon	%Protein	2,15	2,20	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741630 / 5

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " * " gekennzeichnet.

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Messunsicherheit	Substanz	Methode
<i>Cyst(e)in, bestimmt als Cysteinsäure</i>	%Protein	2,51	1,80	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Asparaginsäure</i>	%Protein	11,0	11,00	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Threonin</i>	%Protein	7,31	5,20	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Serin</i>	%Protein	5,26	5,50	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Glutaminsäure</i>	%Protein	18,5	16,90	+/- 10 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Prolin</i>	%Protein	6,28	5,10	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Glycin</i>	%Protein	1,98	2,00	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Alanin</i>	%Protein	5,37	4,70	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Valin</i>	%Protein	6,05	5,10	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Isoleucin</i>	%Protein	6,57	5,50	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Leucin</i>	%Protein	10,7	12,30	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Tyrosin</i>	%Protein	2,88	3,80	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Phenylalanin</i>	%Protein	3,10	3,50	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Histidin</i>	%Protein	1,90	1,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Arginin</i>	%Protein	2,57	3,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Tryptophan</i>	%Protein	1,90	2,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, G : 2009-02
Summe Aminosäuren	%	76,6			OS	Berechnung

Mikrobiologische Untersuchungen

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	280			OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12
Enterobacteriaceae	KBE/g	<1,0 (NWG)			OS	ISO 21528-2 : 2017-06
Escherichia coli	KBE/g	<10 (NWG)			OS	DIN ISO 16649-2 : 2009-12
Staphylokokken, koagulasepositiv	KBE/g	<10			OS	DIN EN ISO 6888-1 : 2003-12 (mod.)
Schimmelpilze	KBE/g	<1,0 (NWG)			OS	ISO 6611 : 2004-10 (mod.)
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<100 (+)			OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA™ Certificate No.: 10/10-07/10)
Salmonella spp. in 25g		nicht nachgewiesen			OS	ISO 6579-1 : 2017-02

x) Einzelwerte, die die Nachweis- oder Bestimmungsgrenze unterschreiten, wurden nicht berücksichtigt.

Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.

Das Zeichen "<....(NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.

Das Zeichen "<....(+)" in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff wurde im Bereich zwischen Nachweisgrenze und Bestimmungsgrenze qualitativ nachgewiesen.

Die Berechnung der im vorliegenden Prüfbericht angegebenen kombinierten und erweiterten Messunsicherheit basiert auf dem GUM (Guide to the expression of uncertainty in measurement, BIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, IUPAP und OIML, 2008) und dem Nordtest Report (Handbook for calculation of measurement uncertainty in environmental laboratories (TR 537 (ed. 4) 2017). Der verwendete Erweiterungsfaktor beträgt 2 für ein 95%iges Wahrscheinlichkeitsniveau (Konfidenzintervall).

DGHM Warnwerte Instantprodukte: Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung

DGHM Richtwerte Instantprodukte: Richtwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung.

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Bei Zusatz von Tagatose erfolgt keine Unterscheidung zwischen Fructose und Tagatose.

Cystein und Cystin in Summe, bestimmt als Cysteinsäure, berechnet als Cystin

Anmerkung zu Staphylokokken, koagulasepositiv:

Werte unterhalb von 150 KBE/g sind als Schätzungen anzusehen.

Anmerkung zu Salmonella spp.:

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst.

Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden. Bei positiven Salmonella Ergebnissen erfolgte eine Bestätigung von Salmonella spp. mittels MALDI-TOF (Datenbank BDAL/7311 MSPS).

Datum 18.09.2020
Kundennr. 10083888

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741630 / 5

Anmerkungen

gesättigte Fettsäuren: 4,0 g/100g (Deklaration: 3,31 g/100g)

Kohlenhydratgehalt berechnet mit Protein (N = 6,38): 6,9 g/100g (Deklaration: 9,23 g/100g)

Der ermittelte Zucker-Gehalt weicht von der angegebenen Nährwertkennzeichnung ab.

In der Probe wurde ein Zucker-Gehalt von 4,31 g/100 g berechnet. In der Nährwertkennzeichnung wird ein Gehalt von 7,10 g/100 g angegeben.

Gemäß dem "LEITFADEN FÜR ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN - KONTROLLE DER EINHALTUNG DER EU-RECHTSVORSCHRIFTEN: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [...] in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte" (Stand: Dezember 2012) beträgt die Toleranz für Zucker in Lebensmitteln mit einem Gehalt < 10 g pro 100 g +/- 2 g (inklusive Messunsicherheit). Der ermittelte Zucker-Gehalt liegt damit außerhalb des Toleranzbereiches.

Beginn der Prüfungen: 13.07.2020

Ende der Prüfungen: 27.08.2020 (Verlängerung wg. Nacherfassung und/oder Plausibilitätsprüfung)

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig. Die Ergebnisse in diesem Prüfbericht werden gemäß der mit Ihnen schriftlich gemäß Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarung in vereinfachter Weise i.S. der DIN EN ISO/IEC 17025:2018, Abs. 7.8.1.3 berichtet.



AGROLAB LUFA Frau Erika Paschke, Tel. 0431/1228-318
staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Kundenbetreuung Lebensmittel

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.

Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, Germany
www.agrolab.de

AGROLAB LUFA Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

GANNIKUS GmbH
Gartenfelder Str. 29-37
13599 Berlin

Datum 18.09.2020

Kundennr. 10083888

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741640 / 5

Der Schrägstrich hinter der Auftrags- und/oder Analysennummer entspricht der aktuellen Version des Prüfberichts. Diese Version ersetzt alle vorherigen Versionen dieses Prüfberichts. Bitte vernichten Sie alle vorherigen Befundversionen.

Auftrag	2750954 / 5
Analysennr.	741640 / 5
Probeneingang	13.07.2020
Probenehmer	Auftraggeber
Kunden-Probenbezeichnung	Verum Whey Pulver zur Herstellung eines Eiweißshakes mit Butterkeks-Geschmack und Süßungsmitteln
Verpackung	1x Original, 1 kg
Hinweis:	
Befund Version 5: Ergänzung der Deklaration	

Die unten angegebene Deklarationen und Analysenergebnisse der Aminosäuren bezieht sich auf 100 g Eiweiß (Nx6,38). Die berechnete Summe der Aminosäuren bezieht sich auf 100 g des Produkts.

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Messungssicherheit	Substanz	Methode
Nährwerte/Inhaltsstoffe						
kJ / 100 g		1644	1590		OS	Berechnung
kcal / 100 g		389	380		OS	Berechnung
Protein (Nx6,25)	g/100g	69,0	73,73	+/- 4 %	OS	§64 LFGB L 17.00-15 : 2013-08 (mod.)
Protein (Nx6,38)	g/100g	70,4	73,73		OS	Berechnung
Kohlenhydrate	g/100g	12,8	9,84		OS	Berechnung über Differenzmethode
Fructose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Glucose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Lactose	g/100g	2,81		+/- 15 %	OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Maltose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Saccharose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Zucker	g/100g	2,81^{x)}	7,94		OS	Berechnung
Rohfett, gesamt	g/100g	6,84	5,04	+/- 0,60	OS	§64 LFGB L 17.00-4 : 1982-05 (mod.)
Gesamtballaststoffe	g/100g	1,78		+/- 26 %	OS	§64 LFGB L 00.00-18 : 1997-01
Rohasche	g/100g	4,22		+/- 0,50	OS	§64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.)
Wasser	g/100g	5,37			OS	§64 LFGB L 17.00-1 : 2002-12 (mod.)

Mineralstoffe						
Natrium	g/100g	0,70		+/- 14 %	OS	DIN EN 16943 : 2017-10
Salzäquivalent (berechnet Natrium * Faktor 2,5)	g/100g	1,74	1,82		OS	Berechnung aus Natriumgehalt

Aminosäuren						
Lysin	%Protein	9,98	9,40	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
Methionin, bestimmt als Methioninsulfon	%Protein	2,31	2,20	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " * " gekennzeichnet.

DOC-12-1445776-DE-P7

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741640 / 5

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " * " gekennzeichnet.

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Messunsicherheit	Substanz	Methode
<i>Cyst(e)in, bestimmt als Cysteinsäure</i>	%Protein	2,51	1,80	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Asparaginsäure</i>	%Protein	11,7	11,00	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Threonin</i>	%Protein	7,70	5,20	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Serin</i>	%Protein	5,50	5,50	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Glutaminsäure</i>	%Protein	19,5	16,90	+/- 10 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Prolin</i>	%Protein	6,62	5,10	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Glycin</i>	%Protein	2,03	2,00	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Alanin</i>	%Protein	5,72	4,70	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Valin</i>	%Protein	6,45	5,10	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Isoleucin</i>	%Protein	6,86	5,50	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Leucin</i>	%Protein	11,3	12,30	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Tyrosin</i>	%Protein	3,10	3,80	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Phenylalanin</i>	%Protein	3,52	3,50	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Histidin</i>	%Protein	1,96	1,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Arginin</i>	%Protein	2,63	3,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Tryptophan</i>	%Protein	1,99	2,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, G : 2009-02
Summe Aminosäuren	%	78,4			OS	Berechnung

Mikrobiologische Untersuchungen

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	710			OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12
Enterobacteriaceae	KBE/g	<1,0 (NWG)			OS	ISO 21528-2 : 2017-06
Escherichia coli	KBE/g	<10 (NWG)			OS	DIN ISO 16649-2 : 2009-12
Staphylokokken, koagulasepositiv	KBE/g	<10			OS	DIN EN ISO 6888-1 : 2003-12 (mod.)
Schimmelpilze	KBE/g	<1,0 (NWG)			OS	ISO 6611 : 2004-10 (mod.)
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<10 (NWG)			OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA™ Certificate No.: 10/10-07/10)
Salmonella spp. in 25g		nicht nachgewiesen			OS	ISO 6579-1 : 2017-02

x) Einzelwerte, die die Nachweis- oder Bestimmungsgrenze unterschreiten, wurden nicht berücksichtigt.

Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.

Das Zeichen "<... (NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.

Die Berechnung der im vorliegenden Prüfbericht angegebenen kombinierten und erweiterten Messunsicherheit basiert auf dem GUM (Guide to the expression of uncertainty in measurement, BIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, IUPAP und OIML, 2008) und dem Nordtest Report (Handbook for calculation of measurement uncertainty in environmental laboratories (TR 537 (ed. 4) 2017). Der verwendete Erweiterungsfaktor beträgt 2 für ein 95%iges Wahrscheinlichkeitsniveau (Konfidenzintervall).

DGHM Warnwerte Instantprodukte: Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung

DGHM Richtwerte Instantprodukte: Richtwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung.

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Bei Zusatz von Tagatose erfolgt keine Unterscheidung zwischen Fructose und Tagatose.

Cystein und Cystin in Summe, bestimmt als Cysteinsäure, berechnet als Cystin

Anmerkung zu Staphylokokken, koagulasepositiv:

Werte unterhalb von 150 KBE/g sind als Schätzungen anzusehen.

Anmerkung zu Salmonella spp.:

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst.

Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden. Bei positiven Salmonella Ergebnissen erfolgte eine Bestätigung von Salmonella spp. mittels MALDI-TOF (Datenbank BDAL/7311 MSPS).

Datum 18.09.2020
Kundennr. 10083888

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741640 / 5

Anmerkungen

gesättigte Fettsäuren: 4,0 g/100g (Deklaration: 3,07 g/100g)

Kohlenhydratgehalt berechnet mit Protein (N = 6,38): 11,4 g/100g (Deklaration: 9,84 g/100g)

Der ermittelte Gehalt an Kohlenhydraten weicht von der angegebenen Nährwertkennzeichnung ab. In der Probe wurde ein Kohlenhydrat-Gehalt von 12,8 g/100 g berechnet. In der Nährwertkennzeichnung wird ein Gehalt von 9,84 g/100 g angegeben.

Gemäß dem "LEITFADEN FÜR ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN - KONTROLLE DER EINHALTUNG DER EU-RECHTSVORSCHRIFTEN: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [...] in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte" (Stand: Dezember 2012) beträgt die Toleranz für Kohlenhydrate in Lebensmitteln mit einem Gehalt < 10 g pro 100 g +/- 2 g (inklusive Messunsicherheit). Der ermittelte Kohlenhydratgehalt liegt damit außerhalb des Toleranzbereiches.

Die Ermittlung des Kohlenhydratgehalts erfolgt rechnerisch aus den analytisch bestimmten Gehalten von Wasser, Protein, Fett, Ballaststoffen und Asche. Aufgrund der den analytischen Bestimmungen zugrunde liegenden Messunsicherheiten kann der rechnerisch ermittelte Kohlenhydratgehalt von der Deklaration abweichen.

Der ermittelte Zucker-Gehalt weicht von der angegebenen Nährwertkennzeichnung ab.

In der Probe wurde ein Zucker-Gehalt von 2,81 g/100 g berechnet. In der Nährwertkennzeichnung wird ein Gehalt von 7,94 g/100 g angegeben.

Gemäß dem "LEITFADEN FÜR ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN - KONTROLLE DER EINHALTUNG DER EU-RECHTSVORSCHRIFTEN: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [...] in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte" (Stand: Dezember 2012) beträgt die Toleranz für Zucker in Lebensmitteln mit einem Gehalt < 10 g pro 100 g +/- 2 g (inklusive Messunsicherheit). Der ermittelte Zucker-Gehalt liegt damit außerhalb des Toleranzbereiches.

Der ermittelte Fett-Gehalt weicht von der angegebenen Nährwertkennzeichnung ab.

In der Probe wurde ein Fett-Gehalt von 6,84 g/100 g berechnet. In der Nährwertkennzeichnung wird ein Gehalt von 5,04 g/100 g angegeben.

Gemäß dem "LEITFADEN FÜR ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN - KONTROLLE DER EINHALTUNG DER EU-RECHTSVORSCHRIFTEN: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [...] in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte" (Stand: Dezember 2012) beträgt die Toleranz für Fett in Lebensmitteln mit einem Gehalt < 10 g pro 100 g +/- 1,5 g (inklusive Messunsicherheit). Der ermittelte Fett-Gehalt liegt damit außerhalb des Toleranzbereiches.

Beginn der Prüfungen: 13.07.2020

Ende der Prüfungen: 31.08.2020 (Verlängerung wg. Nacherfassung und/oder Plausibilitätsprüfung)

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig. Die Ergebnisse in diesem Prüfbericht werden gemäß der mit Ihnen schriftlich gemäß Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarung in vereinfachter Weise i.S. der DIN EN ISO/IEC 17025:2018, Abs. 7.8.1.3 berichtet.



AGROLAB LUFA Frau Erika Paschke, Tel. 0431/1228-318
staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Kundenbetreuung Lebensmittel

Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, Germany
www.agrolab.de

AGROLAB LUFA Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel

GANNIKUS GmbH
Gartenfelder Str. 29-37
13599 Berlin

Datum 18.09.2020

Kundennr. 10083888

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741645 / 5

Der Schrägstrich hinter der Auftrags- und/oder Analysennummer entspricht der aktuellen Version des Prüfberichts. Diese Version ersetzt alle vorherigen Versionen dieses Prüfberichts. Bitte vernichten Sie alle vorherigen Befundversionen.

Auftrag	2750954 / 5
Analysennr.	741645 / 5
Probeneingang	13.07.2020
Probenehmer	Auftraggeber
Kunden-Probenbezeichnung	Verum Whey Pulver zur Herstellung eines Eiweißshakes mit Erdbeermilch- Geschmack und Süßungsmitteln
Verpackung	1x Original, 1 kg

Hinweis:

Befund Version 5: Ergänzung der Deklaration

Die unten angegebene Deklarationen und Analysenergebnisse der Aminosäuren bezieht sich auf 100 g Eiweiß (Nx6,38). Die berechnete Summe der Aminosäuren bezieht sich auf 100 g des Produkts.

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Messungssicherheit	Substanz	Methode
Nährwerte/Inhaltsstoffe						
kJ / 100 g		1658	1615		OS	Berechnung
kcal / 100 g		392	386		OS	Berechnung
Protein (Nx6,25)	g/100g	73,3	76,16	+/- 4 %	OS	§64 LFGB L 17.00-15 : 2013-08 (mod.)
Protein (Nx6,38)	g/100g	74,8	76,16		OS	Berechnung
Kohlenhydrate	g/100g	9,7	8,63		OS	Berechnung über Differenzmethode
Fructose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Glucose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Lactose	g/100g	2,83		+/- 15 %	OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Maltose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Saccharose	g/100g	<0,50			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Zucker	g/100g	2,83^{x)}	7,58		OS	Berechnung
Rohfett, gesamt	g/100g	6,68	5,17	+/- 0,60	OS	§64 LFGB L 17.00-4 : 1982-05 (mod.)
Gesamtballaststoffe	g/100g	1,99		+/- 26 %	OS	§64 LFGB L 00.00-18 : 1997-01
Rohasche	g/100g	3,03		+/- 0,50	OS	§64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.)
Wasser	g/100g	5,31			OS	§64 LFGB L 17.00-1 : 2002-12 (mod.)

Mineralstoffe

Natrium	g/100g	0,24		+/- 14 %	OS	DIN EN 16943 : 2017-10
Salzäquivalent (berechnet Natrium * Faktor 2,5)	g/100g	0,60	0,73		OS	Berechnung aus Natriumgehalt

Aminosäuren

Lysin	%Protein	9,76	9,40	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
Methionin, bestimmt als Methioninsulfon	%Protein	2,31	2,20	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741645 / 5

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol " * " gekennzeichnet.

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Messunsicherheit	Substanz	Methode
<i>Cyst(e)in, bestimmt als Cysteinsäure</i>	%Protein	2,57	1,80	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Asparaginsäure</i>	%Protein	11,4	11,00	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Threonin</i>	%Protein	7,59	5,20	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Serin</i>	%Protein	5,43	5,50	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Glutaminsäure</i>	%Protein	19,0	16,90	+/- 10 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Prolin</i>	%Protein	6,35	5,10	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Glycin</i>	%Protein	1,98	2,00	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Alanin</i>	%Protein	5,59	4,70	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Valin</i>	%Protein	6,30	5,10	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Isoleucin</i>	%Protein	6,73	5,50	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Leucin</i>	%Protein	11,0	12,30	+/- 11 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Tyrosin</i>	%Protein	3,16	3,80	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Phenylalanin</i>	%Protein	3,48	3,50	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Histidin</i>	%Protein	1,90	1,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Arginin</i>	%Protein	2,51	4,70	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, F : 2009-02
<i>Tryptophan</i>	%Protein	1,91	2,90	+/- 13 %	OS	VO(EG) 152/2009, III, G : 2009-02
Summe Aminosäuren	%	81,5			OS	Berechnung

Mikrobiologische Untersuchungen

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	120			OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12
Enterobacteriaceae	KBE/g	<1,0 (NWG)			OS	ISO 21528-2 : 2017-06
Escherichia coli	KBE/g	<10 (NWG)			OS	DIN ISO 16649-2 : 2009-12
Staphylokokken, koagulasepositiv	KBE/g	<10			OS	DIN EN ISO 6888-1 : 2003-12 (mod.)
Schimmelpilze	KBE/g	<1,0 (NWG)			OS	ISO 6611 : 2004-10 (mod.)
Präsumtive Bacillus cereus	KBE/g	<10 (NWG)			OS	AFNOR validiert in Referenz zu ISO 7932 (bioMérieux BACARA™ Certificate No.: 10/10-07/10)
Salmonella spp. in 25g		nicht nachgewiesen			OS	ISO 6579-1 : 2017-02

x) Einzelwerte, die die Nachweis- oder Bestimmungsgrenze unterschreiten, wurden nicht berücksichtigt.

Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.

Das Zeichen "<... (NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Stoff ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.

Die Berechnung der im vorliegenden Prüfbericht angegebenen kombinierten und erweiterten Messunsicherheit basiert auf dem GUM (Guide to the expression of uncertainty in measurement, BIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, IUPAP und OIML, 2008) und dem Nordtest Report (Handbook for calculation of measurement uncertainty in environmental laboratories (TR 537 (ed. 4) 2017). Der verwendete Erweiterungsfaktor beträgt 2 für ein 95%iges Wahrscheinlichkeitsniveau (Konfidenzintervall).

DGHM Warnwerte Instantprodukte: Warnwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung

DGHM Richtwerte Instantprodukte: Richtwerte der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) "Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" in der aktuell gültigen Fassung.

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Bei Zusatz von Tagatose erfolgt keine Unterscheidung zwischen Fructose und Tagatose.

Cystein und Cystin in Summe, bestimmt als Cysteinsäure, berechnet als Cystin

Anmerkung zu Staphylokokken, koagulasepositiv:

Werte unterhalb von 150 KBE/g sind als Schätzungen anzusehen.

Anmerkung zu Salmonella spp.:

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst.

Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden. Bei positiven Salmonella Ergebnissen erfolgte eine Bestätigung von Salmonella spp. mittels MALDI-TOF (Datenbank BDAL/7311 MSPS).

Datum 18.09.2020
Kundennr. 10083888

PRÜFBERICHT 2750954 / 5 - 741645 / 5

Anmerkungen

gesättigte Fettsäuren: 4,0 g/100g (Deklaration: 3,13 g/100g)

Kohlenhydratgehalt berechnet mit Protein (N = 6,38): 8,2 g/100g (Deklaration: 8,63 g/100g)

Der ermittelte Zucker-Gehalt weicht von der angegebenen Nährwertkennzeichnung ab.

In der Probe wurde ein Zucker-Gehalt von 2,83 g/100 g berechnet. In der Nährwertkennzeichnung wird ein Gehalt von 7,58 g/100 g angegeben.

Gemäß dem "LEITFADEN FÜR ZUSTÄNDIGE BEHÖRDEN - KONTROLLE DER EINHALTUNG DER EU-RECHTSVORSCHRIFTEN: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 [...] in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte" (Stand: Dezember 2012) beträgt die Toleranz für Zucker in Lebensmitteln mit einem Gehalt < 10 g pro 100 g +/- 2 g (inklusive Messunsicherheit). Der ermittelte Zucker-Gehalt liegt damit außerhalb des Toleranzbereiches.

Beginn der Prüfungen: 13.07.2020

Ende der Prüfungen: 31.08.2020 (Verlängerung wg. Nacherfassung und/oder Plausibilitätsprüfung)

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig. Die Ergebnisse in diesem Prüfbericht werden gemäß der mit Ihnen schriftlich gemäß Auftragsbestätigung getroffenen Vereinbarung in vereinfachter Weise i.S. der DIN EN ISO/IEC 17025:2018, Abs. 7.8.1.3 berichtet.



AGROLAB LUFA Frau Erika Paschke, Tel. 0431/1228-318
staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Kundenbetreuung Lebensmittel

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.