

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

Neosupps GmbH
Herr Vu
Max-Brauer-Allee 48
22765 Hamburg



Unser Zeichen: Boh
Datum: 05.04.2023

Prüfbericht **23011368 - 001**

Probenbezeichnung : Vision Whey - Chocolate Peanut Butter, 750 g
Kennzeichnung : MHD: 10/2024, LOT: 43843
Auftraggeber-Nr. : keine
Verpackung : Fertigpackung
Probenmenge : 1 x 750 g
Probentransport : per Kurier
Eingang : 10.03.2023
Eingangstemperatur : Raumtemperatur
Probenahme : durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende : 10.03.2023 / 17.03.2023

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 : 23011368 - 001
Probenbezeichnung : Vision Whey - Chocolate Peanut Butter, 750 g

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	4,4 · 10 ³	KBE/ g
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Eiweiß, F: 6,25	75,0	g/100 g	75
Eiweiß, N x 6,38	76,6	g/100 g	75

Beurteilung:

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

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

Hamburg, 05.04.2023

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

Prüfbericht : 23011368 - 001
Probenbezeichnung : Vision Whey - Chocolate Peanut Butter, 750 g

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-1: 2013-12 ^a ₀
Hefen	ISO 21527-1/-2, mod. Symphony Agar: 2008-07 ^a ₀
Schimmelpilze	ISO 21527-1/-2, mod. Symphony Agar: 2008-07 ^a ₀
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2, mod. REBECCA Agar: 2019-05 ^a ₀
E. coli	DIN ISO 16649-2, mod. REBECCA Agar: 2020-12 ^a ₀
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2021-07 ^a ₀
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀
Eiweiß, N x 6,38	berechnet ₀

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.
Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg

Fotoanlage zu Prüfbericht: 23011368-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 23011368-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 23011368-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 23011368-001

