

Neosupps GmbH
Max-Brauer-Allee 48
22765 Hamburg



Unser Zeichen: Boh
Datum: 22.11.2023

Prüfbericht **23052893 - 001**

Probenbezeichnung : NEOBAR - Cookies & Cream. 60g

Kennzeichnung : MHD: 10/2024
LOT: 60170-03

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 4 x 60 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 14.11.2023

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 14.11.2023 / 22.11.2023

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 : 23052893 - 001
 Probenbezeichnung : NEOBAR - Cookies & Cream. 60g

Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | 5,4 · 10 ² | KBE/ g |
| Hefen / Pilze | | |
| Hefen | 1,2 · 10 ² | 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 | 36,3 | g/100 g | 33 |
| Eiweiß, N x 6,38 | 37,1 | g/100 g | |

Beurteilung:

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

Hamburg, 22.11.2023

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

Prüfbericht : 23052893 - 001
Probenbezeichnung : NEOBAR - Cookies & Cream. 60g

Methoden

| <i>Parameter</i> | <i>Methode</i> |
|--------------------|--|
| Gesamtkeimzahl | DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀ |
| Hefen / Pilze | 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: 23052893-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 23052893-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 23052893-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 23052893-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 23052893-001

