

Neosupps GmbH

Max-Brauer-Allee 48
22765 Hamburg



Unser Zeichen: Boh
Datum: 16.01.2025

Prüfbericht **25001224 - 001**

Probenbezeichnung : NEOBAR-Peanut Caramel, 60g

Kennzeichnung : MHD: 12/2025
Lot: 73459-01

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 4 x 60 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 09.01.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.01.2025 / 16.01.2025

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 : 25001224 - 001
 Probenbezeichnung : NEOBAR-Peanut Caramel, 60g

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	
Gesamtkeimzahl	6,0 · 10 ¹ °°	KBE/ g	
Hefen / Pilze			
Hefen	<10	KBE/ g	
Schimmelpilze	<10	KBE/ g	
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g	
E. coli	<10	KBE/ g	
Salmonellen	negativ	/ 25 g	
<hr/>			
<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Eiweiß, F: 6,25	32,5	g/100 g	33
Eiweiß, F: 6,38	33,2	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, 16.01.2025

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

Prüfbericht : 25001224 - 001
 Probenbezeichnung : NEOBAR-Peanut Caramel, 60g

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 ₀
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 ₀
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^a ₀
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀
Eiweiß, F: 6,38	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.
 Untersuchungslabor: oGBA Hamburg

°° Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als geschätzte Anzahl anzugeben.
 Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.

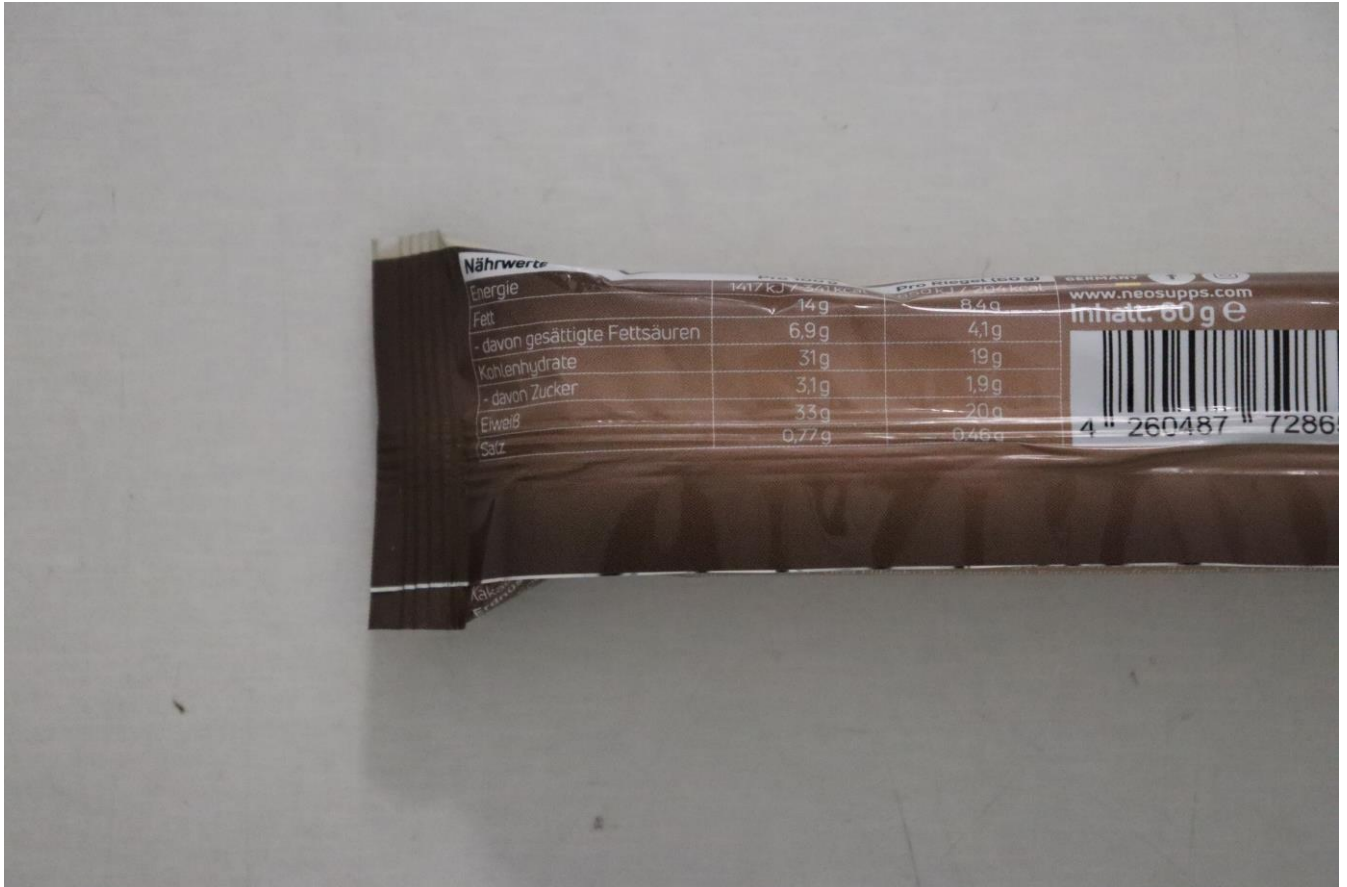
Fotoanlage zu Prüfbericht: 25001224-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 25001224-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 25001224-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 25001224-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 25001224-001

