

Neosupps GmbH

Max-Brauer-Allee 48
22765 Hamburg



Unser Zeichen:HKr
Datum: 24.04.2025

Prüfbericht **25016895 - 001 A**

Probenbezeichnung : Protein Bar - Milky Crisp, 45g

Kennzeichnung : 05.02.2026
2504.04 08:48

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Kunststoffverpackung

Probenmenge : 5 x 45 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 07.04.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 07.04.2025 / 24.04.2025

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. Unsere AGB sind auf unserer Website (gba-group.com/agn) einzusehen.

1 von 3



Prüfbericht : 25016895 - 001 A
 Probenbezeichnung : Protein Bar - Milky Crisp, 45g

Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|--------------------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl | 4,0 · 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 |

| <i>Chemische/Physikalische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> | <i>Deklaration</i> |
|---|-----------------|----------------|--------------------|
| Eiweiß, F: 6,25 | 31,1 | g/100 g | 32 |
| Eiweiß, F: 6,38 | 31,7 | g/100 g | |

Beurteilung:

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

Hamburg, 24.04.2025

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

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 ₀ ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 ₀ |
| Enterobacteriaceae | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ₀ ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀ |
| E. coli | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ₀ ; 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 | berechnet ₀ |

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

Prüfbericht : 25016895 - 001 A
Probenbezeichnung : Protein Bar - Milky Crisp, 45g

°° 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: 25016895-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 25016895-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 25016895-001



Fotoanlage zu Prüfbericht: 25016895-001

