

Neosupps GmbH

Max-Brauer-Allee 48  
22765 Hamburg



Unser Zeichen : HKr  
Datum : 18.06.2026

## **Prüfbericht**                      **26028274 - 008**

Probenbezeichnung : Dailybar - Choco Fluff, 50g

Kennzeichnung : 13.04.2027  
2613.08

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Karton

Probenmenge : 12 x 50 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 09.06.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.06.2026 / 18.06.2026

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme einschließlich Mindestmengen, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter [www.gba-group.com/agb](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026



Prüfbericht : 26028274 - 008  
 Probenbezeichnung : Dailybar - Choco Fluff, 50g

## Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	8,0 · 10 <sup>1</sup> °°	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

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Eiweiß, F: 6,25	26,6	g/100 g	28	2,7	I
Eiweiß, F: 6,38	27,1	g/100 g		2,7	I

### 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, 18.06.2026

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

Prüfbericht : 26028274 - 008  
 Probenbezeichnung : Dailybar - Choco Fluff, 50g

## Methoden

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

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg

### MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit  $k = 2$  (95 %), Probenahme nicht inbegriffen

### Entscheidungsregeln:

m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.

°° 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: 26028274-008



Fotoanlage zu Prüfbericht: 26028274-008

**HINWEIS:** Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung, sowie eine gesunde Lebensweise sind wichtig. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

**LAGERUNG:** Kühl und trocken lagern, vor Lichteinstahlung schützen.

**Proteinriegel mit Zartbitterschokoladenüberzug und Schaumfüllung.**  
Mit Süßungsmitteln. Geschmack: Schokolade-Marshmallow

NÄHRWERTE	PRO 100 g	PRO RIEGEL (50 g)
Energie	1527 kJ / 370 kcal	764 kJ / 185 kcal
Fett	15 g	7,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,3 g	4,1 g
Kohlenhydrate	43 g	21 g
- davon Zucker	1,8 g	0,9 g
- davon mehrwertige Alkohole	34 g	17 g
Eiweiß	28 g	14 g
Salz	0,34 g	0,17 g

**ZUTATEN:** Zartbitterschokolade mit Süßungsmittel 22 % (Kakaomasse, Süßungsmittel (Maltit), Kakaobutter, Emulgatoren (Lecithine, Polyglycerin Polycinoleat), natürliches Aroma), **Milcheiweiß**, Maltit, Kollagenhydrolysat, Erbsenprotein, pflanzliche Fette (Shea, Kokos, Sonnenblume), Feuchthaltemittel (Glycerin), **Milchpulver**, Stärke (Mais, Kartoffel), **Eiklarpulver**, Emulgator (Lecithine), Aroma, Verdickungsmittel (Xanthan), Salz.

Kann Spuren von **Gluten, Ei, Erdnüssen** und **Schalenfrüchten** enthalten.

Mindestens haltbar bis / Lot-Nr.:

13.04.2027  
2613.08



ENTWICKELT UND HERGESTELLT FÜR:

**neosupps**

Neosupps GmbH  
Max-Brauer-Allee 48, 22765 Hamburg

Inhalt: 600 g **e**  
(12x50 g)

Fotoanlage zu Prüfbericht: 26028274-008



Fotoanlage zu Prüfbericht: 26028274-008



**Fotoanlage zu Prüfbericht: 26028274-008**

