

Neosupps GmbH

Max-Brauer-Allee 48
22765 Hamburg



Unser Zeichen : JaPe
Datum : 16.07.2026

Prüfbericht **26033837 - 012**

Probenbezeichnung : Neo Bite - Chocolate, 38g

Kennzeichnung : 30.06.2027
6181

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 38 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 08.07.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 08.07.2026 / 16.07.2026

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 einzusehen.

1 / 3

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



Prüfbericht : 26033837 - 012
 Probenbezeichnung : Neo Bite - Chocolate, 38g

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	$5,0 \cdot 10^1$	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

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Eiweiß, F: 6,25	24,7	g/100 g	27	2,5	I
Eiweiß, F: 6,38	25,2	g/100 g		2,5	I

Hamburg, 16.07.2026

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀	m
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	m
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀	m
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 ₀	m
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^a ₀	m
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀	z
Eiweiß, F: 6,38	berechnet	z

Prüfbericht : 26033837 - 012
Probenbezeichnung : Neo Bite - Chocolate, 38g

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: oGBA 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: 26033837-012



Fotoanlage zu Prüfbericht: 26033837-012



Fotoanlage zu Prüfbericht: 26033837-012



Fotoanlage zu Prüfbericht: 26033837-012



Fotoanlage zu Prüfbericht: 26033837-012

