

**SYNLAB Analytics & Services  
Germany GmbH  
Standort Jena**  
Orlaweg 2  
07743 Jena  
Deutschland

SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH · Orlaweg 2 · 07743 Jena

Bodybuilding Depot GmbH  
Gewerbering 18  
**08112 Wilkau-Haßlau**  
**Deutschland**

**Ihr Ansprechpartner:**

Julia Karasch  
staatlich geprüfte Diplombiochemikerin  
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Telefon 03641 / 30 96 - 349  
julia.karasch@synlab.com  
www.synlab.de

**Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 16989 - 18**



<b>Auftraggeber:</b>	Bodybuilding Depot GmbH Gewerbering 18, 08112 Wilkau-Haßlau
<b>Probenumfang:</b>	8 Proben
<b>Probenart:</b>	Fertiggerichte, Instant- und Convenience-Produkte (8x)
<b>Probenahme:</b>	Auftraggeber
<b>Probeneingang:</b>	20.08.2018
<b>Prüfzeitraum:</b>	20.08.2018 bis 28.08.2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

beiliegend übersenden wir Ihnen Prüfberichte zum oben genannten Auftrag.

Mit freundlichen Grüßen  
SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH



Sitz der Gesellschaft: SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH · Hohnerstr. 23 · 70469 Stuttgart  
Geschäftsführer: Lutz Eckardt, Mathieu Floreani, Rudy Zantman  
eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts Stuttgart: HRB 19391 · USt. Id-Nr.: DE 195 993 312  
UniCredit Bank AG Jena · IBAN DE68 8302 0087 0004 1900 09 · SWIFT HYVEDEMM463

**Auftraggeber:** Bodybuilding Depot GmbH  
 Gewerbering 18, 08112 Wilkau-Haßlau

**Probenumfang:** 1 Probe

**Labor-Nr.:** L6

**Probenart:** Fertiggerichte, Instant- und Convenience-Produkte

**Kennzeichnung:** Probenbezeichnung: WPI-90, neutral (Proteinpulver)

**Probenahme:** Auftraggeber

**Probentransport:** Kurier

**Probeneingang:** 20.08.2018

**Probenbehältnis:** Plastikdose

**Eingangstemperatur:** ungekühlt

**Probenzustand:** einwandfrei

**Prüfzeitraum:** 20.08.2018 - 28.08.2018

**Mikrobiologische Untersuchungen**

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Richtwert	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl bei 30°C	ASU L 00.00-88, DIN EN ISO 4833	4,0x10 <sup>2</sup>	Keime/g	1,0x10 <sup>4</sup> (DGHM [F35])	--
Enterobacteriaceae	ASU L 00.00-133/2, DIN ISO 21528-2	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	1,0x10 <sup>3</sup> (DGHM [F35])
Escherichia coli	ASU L 00.00-132/2, DIN ISO 16649-2	<10	Keime/g	10 (DGHM [F35])	100 (DGHM [F35])
Koagulase-pos. Staphylokokken (Staphylococcus aureus u.a.)	ASU L 00.00-55; DIN EN ISO 6888-1	<10	Keime/g	10 (DGHM [F35])	100 (DGHM [F35])
Hefen	ASU L 01.00-37	<100	Keime/g	--	--
Schimmelpilze	ASU L 01.00-37	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	--
Bacillus cereus (präsumtiv)	ASU L00.00-25, DIN 10198-1	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	1,0x10 <sup>3</sup> (DGHM [F35])
Salmonellen	ASU L 00.00-20/20a, DIN EN ISO 6579	n.n.	in 25 g	--	n.n. (VO (EG) 178/2002)

**Bewertungsgrundlagen:**

**DGHM [F35]**

"Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln" der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM e.V.), Kriterien für Instantprodukte in der Fassung von 2014

**VO (EG) 178/2002**

Verordnung 178/2002 der Europäischen Kommission zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

**Chemisch-physikalische Untersuchung**

Parameter	Methode	Ergebnisse der Doppelbestimmung		Einheit
Stickstoff	ASU L 01.00-10/1, DIN EN ISO 8968-1	13,7	13,8	g/100 g
Gesamteiweiß (Nx6,38)		87,7	88,1	g/100 g
Gesamteiweiß (Nx6,25)		85,9	86,3	g/100 g

**Bewertung:**

Die untersuchte Probe ist hinsichtlich der geprüften mikrobiologischen Parameter nicht zu beanstanden.



**Bemerkung:** Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben.

**Abkürzungen, Symbole:** --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz;  $\uparrow\downarrow$ : Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten,  $\nearrow\nwarrow$ : Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 28.08.2018

**Julia Karasch**

staatlich geprüfte Diplomlebensmittelchemikerin

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie