

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 01005 - 22L1

Seite 1 von 3

Dokumenten-Nr. F2022-001005L1 - 2

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

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L1

Produkt: Fertiggerichte, Instant- und Convenience-Produkte

Probenbezeichnung: WPC-80, Vanille: 77%[†]

Probenahme: Auftraggeber[†]

Probentransport: Kurier

Probenzustand: einwandfrei

Eingangsdatum: 14.01.2022

Artikel-Nr.: P-103[†]

Lot: 10/2021[†]

Prod: 10/2021[†]

MHD: 10/2023[†]

Prüfzeitraum: 14.01.2022 - 02.02.2022

Mikrobiologische Untersuchungen

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit	Richtwert	Warnwert
Aerobe Gesamtkeimzahl bei 30°C	ASU L 00.00-88:2015-06, DIN EN ISO 4833-2:2014-05	1,0x10 ²	Keime/g	1,0x10 ⁴ (DGHM [F35])	--
Enterobacteriaceae	ASU L 00.00133/2:2019-12, DIN EN ISO 21528-2:2019-05	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	1,0x10 ³ (DGHM [F35])
Escherichia coli	ASU L 00.00-132/2:2010-09, DIN ISO 16649-2:2009-12	<10	Keime/g	10 (DGHM [F35])	100 (DGHM [F35])
Koagulase-pos. Staphylokokken (Staphylococcus aureus u.a.)	ASU L 00.00-55:2019-12, DIN EN ISO 6888-1:2019-06	<10	Keime/g	10 (DGHM [F35])	100 (DGHM [F35])
Hefen	ASU L 01.00-37:1991-12	<100	Keime/g	--	--
Schimmelpilze	ASU L 01.00-37:1991-12	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	--
Bacillus cereus (präsumtiv)	ASU L 00.00-33:2006-09 (mod.), DIN EN ISO 7932:2005-03 (mod.)	<100	Keime/g	100 (DGHM [F35])	1,0x10 ³ (DGHM [F35])
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-22:2018-03, DIN EN ISO 11290-2:2017-09	<10	Keime/g	--	--
Listeria monocytogenes	ASU L 00.00-32/1:2018-03, DIN EN ISO 11290-1:2017-09 (kultureller Nachweis)	n.n.	in 25 g	--	--
Salmonellen	ASU L 00.00-20:2018-03, DIN EN ISO 6579-1:2017-07	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	Ergebnis	Einheit
Gesamteiweiß (Nx6,25)	ASU L 01.00-10/1:2016-03, DIN EN ISO 8968-1:2014-06	75,8	g/100 g
Gesamteiweiß (Nx6,38)		77,4	g/100 g
Stickstoff		12,1	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 auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SGS Analytics Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SGS Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Dieses Dokument wurde von der Gesellschaft im Rahmen ihrer Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Dienstleistungen erstellt, die unter www.sgsgroup.de/agb zugänglich sind. Es wird ausdrücklich auf die darin enthaltenen Regelungen zur Haftungsbegrenzung, Freistellung und zum Gerichtsstand hingewiesen. Dieses Dokument ist ein Original. Wenn das Dokument digital übermittelt wird, ist es als Original im Sinne der UCP 600 zu behandeln. Jeder Besitzer dieses Dokuments wird darauf hingewiesen, dass die darin enthaltenen Angaben ausschließlich die im Zeitpunkt der Dienstleistung von der Gesellschaft festgestellten Tatsachen im Rahmen der Vorgaben des Kunden, sofern überhaupt vorhanden, wiedergeben. Die Gesellschaft ist allein dem Kunden gegenüber verantwortlich. Dieses Dokument entbindet die Parteien von Rechtsgeschäften aber nicht von ihren insoweit bestehenden Rechten und Pflichten. Jede nicht genehmigte Änderung, Fälschung oder Verzerrung des Inhalts oder des äußeren Erscheinungsbildes dieses Dokuments ist rechtswidrig. Ein Verstoß kann rechtlich geahndet werden.

Die Entnahme der mit "Probenahme: Auftraggeber" gekennzeichneten Proben erfolgte im Verantwortungsbereich des Kunden. Die Angaben zur Probenahme und alle damit verbundenen Werte (Angaben zur Probe, Vor-Ort-Werte, Volumenangaben etc.) erfolgten durch den Kunden und wurden wie übermittelt übernommen. Die Ergebnisse gelten für die Probe wie erhalten.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): akkreditierte Fremdvergabe, (SGS): Durchführung an anderem SGS Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, (F,N) nicht-akkreditierte Fremdvergabe, 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; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten, ‡: durch Kunden bereitgestellte Angaben

Jena, den 02.02.2022



Julia Karasch

Staatlich geprüfte Diplomalimentchemikerin

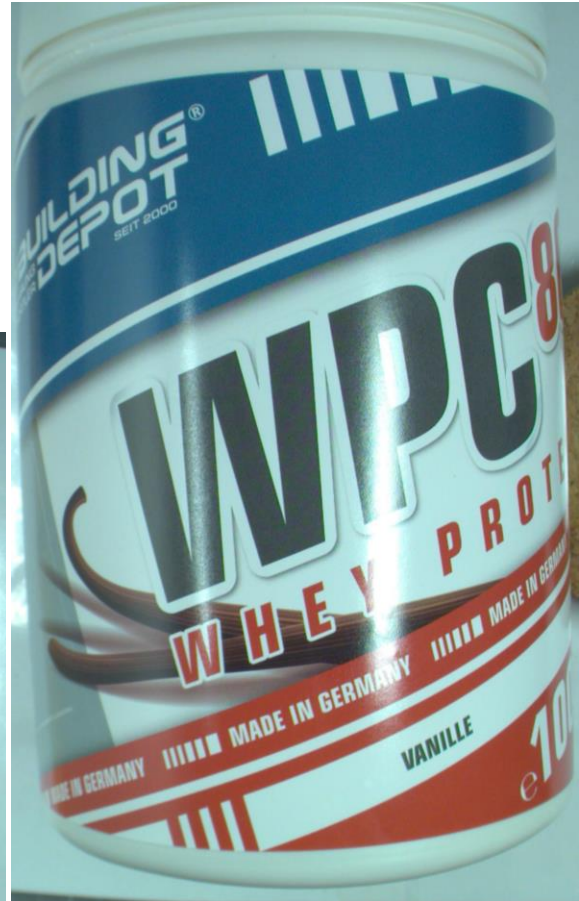
Amtlich zugelassene Gegenprobensachverständige

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 01005 - 22L1

Seite 3 von 3

Dokumenten-Nr.F2022-001005L1 - 2



Probe: L2022-001005-001
Probenbezeichnung: WPC-80, Vanille: 77%[‡]