

**Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 04223 - 21L1**

Seite 1 von 3

Dokumenten-Nr. F2021-004223L1 - 3

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

**Probenumfang:** 1 Probe

**Labor-Nr.:** L1

**Produkt:** Extrakte und Pulver

**Probenbezeichnung:** WPC-80, Butterkeks: 77%<sup>‡</sup>

**Probenahme:** Auftraggeber<sup>‡</sup>

**Probentransport:** Kurier

**Probenbehälter:** Papiertüte, bei Probenahme umhüllt von einem Plastikbeutel

**Probenzustand:** einwandfrei

**Eingangsdatum:** 26.02.2021

**Artikel-Nr.:** P103<sup>‡</sup>

**LOT:** 02/2021<sup>‡</sup>

**Produktion:** 02/2021<sup>‡</sup>

**Prüfzeitraum:** 26.02.2021 - 08.03.2021

**Chemisch-physikalische Untersuchung**

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Stickstoff	ASU L 01.00-10/1:2016-03, DIN EN ISO 8968-1:2014-06	12,4	g/100 g
Gesamteiweiß (Nx6,25)		77,4	g/100 g
Gesamteiweiß (Nx6,38)		79,0	g/100 g

**Bemerkung:** Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. 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. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

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): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (SY): 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; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten, ‡: durch Kunden bereitgestellte Angaben

Jena, den 08.03.2021



Julia Karasch

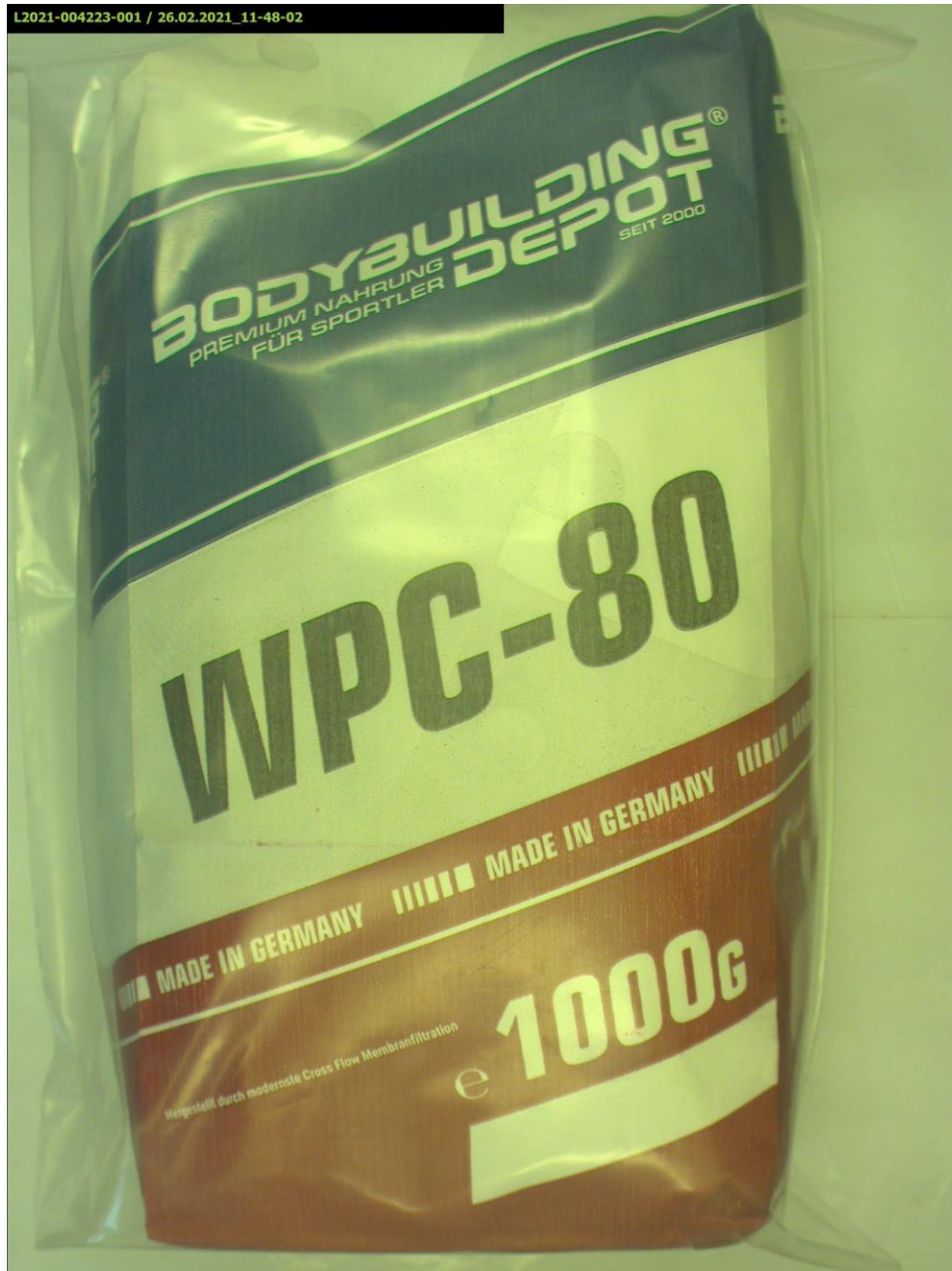
staatlich geprüfte Diplomalimentchemikerin

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 04223 - 21L1

Seite 2 von 3

Dokumenten-Nr. F2021-004223L1 - 3



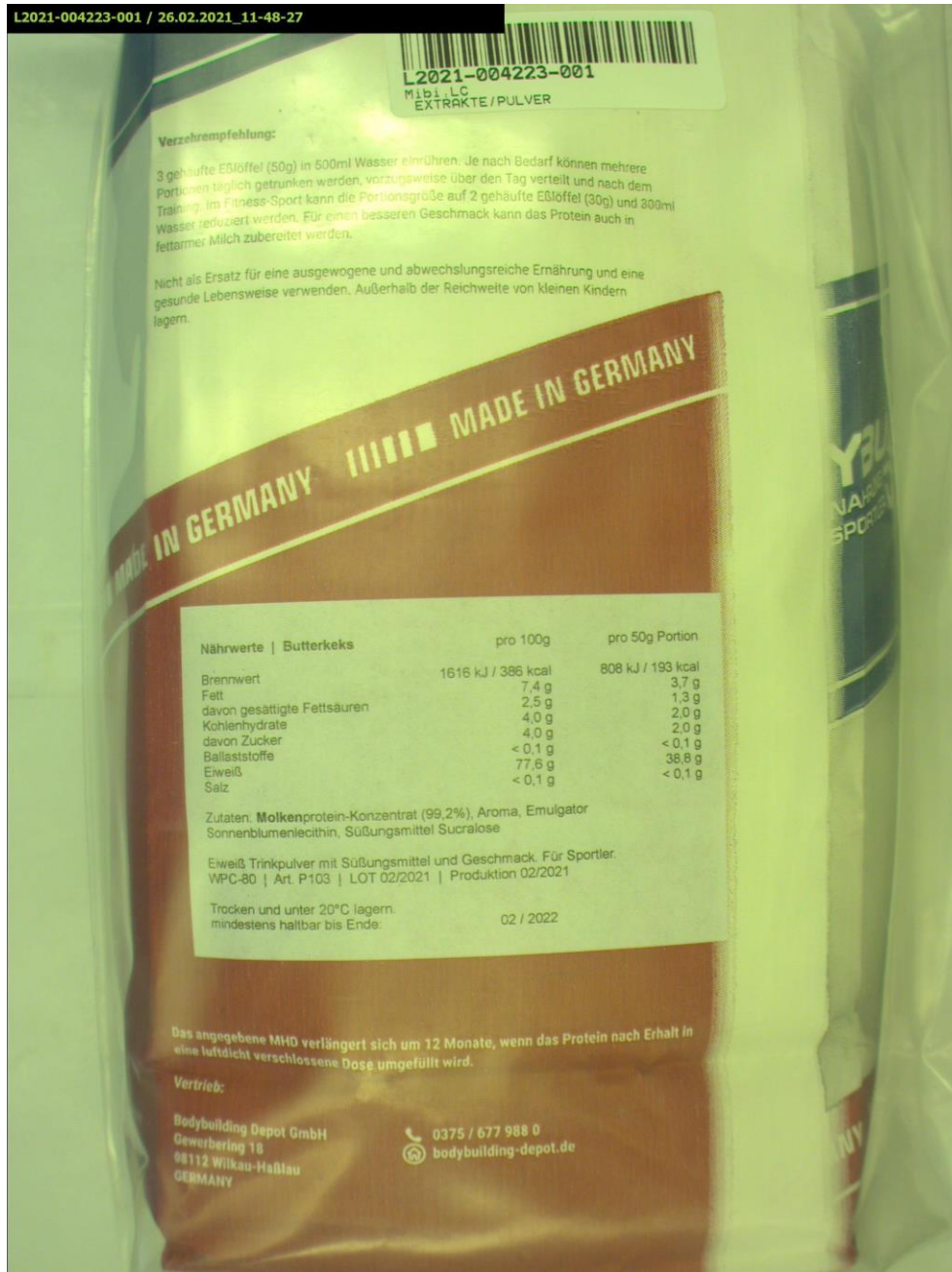
Probe: L2021-004223-001

Probenbezeichnung: WPC-80, Butterkeks: 77%<sup>†</sup>

**Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 04223 - 21L1**

Dokumenten-Nr.F2021-004223L1 - 3

Seite 3 von 3



Probe: L2021-004223-001

Probenbezeichnung: WPC-80, Butterkeks: 77%<sup>†</sup>

**Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 04223 - 21L1**

Seite 1 von 1

Dokumenten-Nr. F2021-004223L1 - 2

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

**Probenumfang:** 1 Probe

**Labor-Nr.:** L1

**Produkt:** Extrakte und Pulver

**Probenbezeichnung:** WPC-80, Butterkeks: 77%<sup>†</sup>

**Probenahme:** Auftraggeber<sup>†</sup>

**Probentransport:** Kurier

**Probenbehälter:** Papiertüte, bei Probenahme umhüllt von einem Plastikbeutel

**Probenzustand:** einwandfrei

**Eingangsdatum:** 26.02.2021

**Artikel-Nr.:** P103<sup>‡</sup>

**LOT:** 02/2021<sup>‡</sup>

**Produktion:** 02/2021<sup>‡</sup>

**Prüfzeitraum:** 26.02.2021 - 05.03.2021

**Mikrobiologische Untersuchungen**

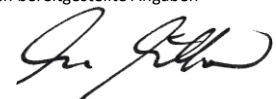
Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Aerobe Gesamtkeimzahl bei 30°C	ASU L 00.00-88:2015-06, DIN EN ISO 4833-2:2014-05	8,0x10 <sup>2</sup>	Keime/g
Enterobacteriaceae	ASU L 00.00133/2:2019-12, DIN EN ISO 21528-2:2019-05	<100	Keime/g
Escherichia coli	ASU L 00.00-132/2:2010-09, DIN ISO 16649-2:2009-12	<10	Keime/g
Koagulase-pos. Staphylokokken (Staphylococcus aureus u.a.)	ASU L 00.00-55:2019-12, DIN EN ISO 6888-1:2019-06	<10	Keime/g
Hefen	ASU L 01.00-37:1991-12	<100	Keime/g
Schimmelpilze	ASU L 01.00-37:1991-12	<100	Keime/g
Bacillus cereus (präsumtiv)	ASU L 00.00-33:2006-09 (mod.), DIN EN ISO 7932:2005-03 (mod.)	<100	Keime/g
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

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

**Bemerkung:** Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die auszugswise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.  
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): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (SY): 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; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten, †: durch Kunden bereitgestellte Angaben

Jena, den 05.03.2021



Dr. Thomas Müller

Arbeitsgruppenleiter Mikrobiologie

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Fachtierarzt für Lebensmittelsicherheit

