

Bodybuilding Depot e.K.
Herrn Voigt
Gewerbering 18
08112 Wilkau-Haßlau

Telefon: 037296—161-38
Fax: 037296—161-49
hygiene.stollberg@synlab.com
www.synlab.com

PRÜFBERICHT USL-15-0005863-02 A

Prüfung von WPI-90

Prüfgegenstand: WPI-90
Probennummer: USL-15-0005863-02
Probenahme: Auftraggeber
Probeneingang: 23. Jan. 2015; 13:30 Uhr
Prüfzeitraum: 23. Jan. 2015 bis 23. Feb. 2015

Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf die Prüfgegenstände. Ohne Genehmigung des synlab Hygieneinstitutes darf der Prüfbericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Der Ort der Prüfung ist in der Anlage zur Akkreditierungsurkunde dargestellt. Die mit „w“ gekennzeichneten Prüfungen wurden am Standort Tamm der synlab Umweltinstitut GmbH durchgeführt. Die mit „x“ gekennzeichneten Prüfungen wurden am Standort Stuttgart der synlab Umweltinstitut GmbH (Vergabe durch den Standort Tamm).

Stollberg, den 27. Feb. 2015


Dipl.-Nat. Karina Espig
Wissenschaftliche Mitarbeiterin


Dr. Ralf Heyner
Qualitätskontrolle

Prüfergebnisse:
I. Mikrobiologische Prüfung

Parameter	Einheit	Ergebnis	Methode
Aerobe Keimzahl bei 30 °C	KBE ^a /g	< 10 ²	ASU L 00.00-88
Coliforme Keime	KBE/g	< 10	ASU L 01.00-3
Salmonellen	in 25 g	nicht nachweisbar	ASU L 00.00-20
Hefen	KBE/g	< 10	ASU L 01.00-37
Schimmelpilze	KBE/g	< 10	ASU L 01.00-37
Koagulase-positive Staphylokokken	KBE/g	< 10	ASU L 00.00-55
Listeria monocytogenes	KBE/g	< 10	ASU L 00.00-22
Bacillus cereus	KBE/g	< 10	ASU L 00.00-25

Anforderungen nach /2/ - Mikrobiologische Kriterien

Keimart/Keimgruppe	n ^b	c ^c	m	M
Listeria monocytogenes in KBE/g	5	0	100	

Anforderungen nach /3/ für Instantprodukte - Auszug

Parameter	Richtwert	Warnwert
Aerobe Keimzahl bei 30 °C in KBE/g	1 x 10 ⁵	-
Salmonellen in 25 g	-	nicht nachweisbar
Koagulase-positive Staphylokokken in KBE/g	1 x 10 ²	1 x 10 ³
Bacillus cereus in KBE/g	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴
Schimmelpilze in KBE/g	1 x 10 ⁴	-

^a Kolonie bildende Einheit

^b Anzahl der Probeneinheiten der Stichprobe

^c Anzahl der Probeneinheiten, deren Werte über m oder zwischen m und M liegen

II. Physikalisch-chemische Prüfung

Parameter	Einheit	Ergebnis	Methode
Trockenmasse	g/100 g	96,9	berechnet
Wassergehalt ^w	g/100 g	3,1	ASU L 06.00-3
Gesamtfettgehalt ^w	g/100 g	0,1	ASU L 06.00-6
davon gesättigte Fettsäuren ^x	g/100 g	< 0,1	ASU L 13.00-26+27/3
Stickstoffgehalt ^w	g/100 g	13,9 / 13,9 ^d	ASU L 06.00-7
Proteingehalt (Faktor 6,38)	g/100 g	88,7 ^e	berechnet
Gesamtzucker ^w	g/100 g	< 0,5	ASU L 26.11.03-7
Natrium ^x	g/100 g	0,26	DIN EN ISO 17294-2 (mod.)
Salz ^w	g/100 g	0,66 ^f	berechnet

Parameter	Einheit	Ergebnis	Methode
Lactose ^w	g/100 g	0,8	enzymatisch nach r-biopharm

Beurteilungsgrundlagen:

/1/ Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB) in der Neufassung vom 03. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426) i. d. F. vom 05. Dez. 2014 (BGBl. I S. 1975)

/2/ Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. Nov. 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, i. d. F. vom 07. März 2014 (Abl Nr. L 69/93)

/3/ Empfehlung der Fachgruppe Lebensmittel-Mikrobiologie und Lebensmittel-Hygiene der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM), Veröffentlichte mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln (Stand: Dez. 2012):
Richt- und Warnwerte für Instantprodukte

Bemerkungen:

Die verwendete analytische Methode nach Kjeldahl ist die offizielle Methode zur Bestimmung des Proteingehaltes in Lebens- und Futtermitteln. Methodisch bedingt wird bei dieser Methode der gesamte organische Stickstoff gemessen, nicht nur der Protein-Stickstoff.

Die abschließende Beurteilung der Prüfergebnisse erfolgt durch den Auftraggeber.

^d Die Analytik erfolgte in Doppelbestimmung.

Aus den ermittelten Stickstoffgehalten kann mittels eines spezifischen Umrechnungsfaktors der Proteingehalt der vorliegenden Probe berechnet werden. Da der Stickstoffgehalt aufgrund der Aminosäurezusammensetzung in Lebensmitteln variiert, gibt es zur Umrechnung auf den Proteingehalt verschiedene Faktoren, zum Beispiel für Ei und Fleisch 6,25; für Milch 6,38 und für Weizen 5,33. Für Aminosäuren gibt es in der Methode keinen Umrechnungsfaktor.

^e Die Berechnung erfolgte mit dem Faktor 6,38 und dem Mittelwert der Stickstoffgehalte.

^f Die Berechnung des Salzgehaltes erfolgte entsprechend Anhang I Nr. 11 Lebensmittelinformationsverordnung. „Salz“ bedeutet danach den nach der Formel „Salz = Natrium x 2,5“ berechneten Gehalt an Salzäquivalenten.