

VitaMoment GmbH

Schützenstraße 21  
22761 Hamburg



Unser Zeichen: MMe  
Datum: 12.12.2024

## **Prüfbericht**                      **24057321 - 001**

Probenbezeichnung : Daily Protein Riegel Schoko-Erdnuss

Kennzeichnung : Charge: 40919

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Riegel

Probenmenge : 3 x 50 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 26.11.2024

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 26.11.2024 / 12.12.2024

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Entscheidungsregeln der GBA sind in den AGBs einzusehen.

1 von 4



Prüfbericht : 24057321 - 001  
 Probenbezeichnung : Daily Protein Riegel Schoko-Erdnuss

## Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	4,0 · 10 <sup>2</sup>	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Coliforme Keime	<10	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	<10	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Blei	<0,020	mg/kg	
Cadmium	0,012	mg/kg	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	
Arsen	<0,040	mg/kg	
Ballaststoffe	1,0	g/100 g	
Eiweiß, F: 6,25	29,7	g/100 g	30,7
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1778	kJ/100 g	1854
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	425	kcal/100 g	443
Fett	20,8	g/100 g	24,7
Fettsäuren			
Fettsäuren, gesättigt	8,5	g/100 g	10,4
Fetts. einf. ungesättigt	10,0	g/100 g	
Fetts. mehrf. ungesättigt	2,3	g/100 g	
Kohlenhydrate	32,4	g/100 g	25,20
Natrium	0,22	g/100 g	
Salz (aus Natrium)	0,54	g/100 g	0,68
Asche	2,3	g/100 g	
Feuchtigkeit	13,8	g/100 g	
Zuckeralkohole			
Zuckeralkohole, Summe	7,7	g/100 g	
Isomalt	<0,5	g/100 g	
Maltit	7,7	g/100 g	
Mannit	<0,5	g/100 g	
Laktit	<0,5	g/100 g	
Sorbit	<0,5	g/100 g	
Xylit	<0,5	g/100 g	

Prüfbericht : 24057321 - 001  
Probenbezeichnung : Daily Protein Riegel Schoko-Erdnuss

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Zucker			
Zucker, gesamt	3,8	g/100 g	4,3
Fructose	<0,20	g/100 g	
Glucose	<0,20	g/100 g	
Saccharose	1,8	g/100 g	
Maltose	<0,50	g/100 g	
Lactose	2,0	g/100 g	

#### Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse für Eiweiß, Fett, gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Bei den Kohlenhydraten handelt es sich um einen berechneten Parameter. Der Kohlenhydratgehalt ergibt sich rechnerisch aus der Differenz zwischen 100 und den Gehalten an Wasser, Asche, Fett, Eiweiß und Ballaststoffen. Aufgrund der analytischen Messunsicherheiten der einzelnen Bestimmungsmethoden kann in einzelnen Fällen ein rechnerisch ermittelter Kohlenhydratgehalt in einem Bereich schwanken, der außerhalb der Toleranz liegt. Unseres Erachtens ist die Abweichung des Kohlenhydratgehalts vom deklarierten Gehalt im vorliegenden Fall nicht signifikant.

Hamburg, 12.12.2024

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

Prüfbericht : 24057321 - 001  
 Probenbezeichnung : Daily Protein Riegel Schoko-Erdnuss

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub>
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 <sub>0</sub>
Bacillus cereus, präsumtiv	Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 <sub>0</sub>
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Zuckeralkohole	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Zuckeralkohole, Summe	berechnet $\alpha$
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.

Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA Pinneberg  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln