

VitaMoment GmbH

Schützenstraße 21  
22761 Hamburg



Unser Zeichen : MMe  
Datum : 21.08.2025

## **Prüfbericht**                      **25035619 - 001**

Probenbezeichnung : Daily Flavour weiße Schokolade  
Kennzeichnung : Charge L101679, MHD 30.06.2028  
Auftraggeber-Nr. : keine  
Verpackung : Fertigpackung  
Probenmenge : 6 x 220 g  
Probentransport : per Kurier  
Eingang : 23.07.2025  
Eingangstemperatur : Raumtemperatur  
Probenahme : durch den Einsender  
Prüfbeginn / -ende : 23.07.2025 / 21.08.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter [www.gba-group.com/agb](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.



Prüfbericht : 25035619 - 001  
 Probenbezeichnung : Daily Flavour weiße Schokolade

## Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	<10	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

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU[%]	MU Quelle
Blei	<0,020	mg/kg			20	I
Cadmium	<0,010	mg/kg			20	I
Quecksilber	<0,010	mg/kg			25	I
Arsen	<0,040	mg/kg			20	I
Ballaststoffe, AOAC	68,9	g/100 g	70,91	24	35	I
Fett	3,1	g/100 g	2,50	0,31	10	I
Zucker						
Zucker, gesamt	6,4	g/100 g	6,71	1,9	30	I
Fructose	<0,20	g/100 g			15	I
Glucose	0,91	g/100 g		0,27	30	I
Saccharose	5,5	g/100 g		0,83	15	VII
Maltose	<0,50	g/100 g			15	VII
Lactose	<0,50	g/100 g			20	I
Jod	<0,025	mg/kg				
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1067	kJ/100 g		160	15	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	260	kcal/100 g		39	15	I
Fettsäuren						
Fettsäuren, gesättigt	2,0	g/100 g	1,62	0,2	10	I
Fetts. einf. ungesättigt	1,0	g/100 g		0,1	10	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	0,1	g/100 g		0,01	10	I
Kohlenhydrate	23,2	g/100 g	18,64	3,5	15	I
Eiweiß, F: 6,25	0,5	g/100 g	<0,50	0,05	10	I
Natrium	0,19	g/100 g		0,029	15	I
Salz (aus Natrium)	0,48	g/100 g	0,53	0,072	15	I

Prüfbericht : 25035619 - 001  
 Probenbezeichnung : Daily Flavour weiße Schokolade

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>	<i>± MU</i>	<i>MU[%]</i>	<i>MU Quelle</i>
Asche	0,59	g/100 g		0,089	15	I
Feuchtigkeit	3,8	g/100 g		0,57	15	I

**Beurteilung:**

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

Die untersuchten Schwermetalle waren im Rahmen der Empfindlichkeit der Analysemethode nicht nachweisbar.

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse der untersuchten Nährwert-Parameter den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Hamburg, 21.08.2025

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

Prüfbericht : 25035619 - 001  
 Probenbezeichnung : Daily Flavour weiße Schokolade

## Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
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>	m
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>	m
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
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>	m
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>	m
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	m
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	y
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	y
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	y
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	y
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	q
Ballaststoffe, AOAC	AOAC 2017.16, mod. automatisierte Aufarbeitung, Säule Waters Sugar-Pak: 2017 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Zucker	HH-MA-M 02-005 # U: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$	
Jod	PNTe/LQM/FYQ/316: 2025-05 <sup>a</sup> <sub>58</sub>	z
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	z
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA Pinneberg <sub>3</sub>GBA Hameln  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>58</sub>LQM

### MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit  $k = 2$  (95 %), Probenahme nicht inbegriffen  
 VII: Gemäß Expertenschätzung

### Entscheidungsregeln:

m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

Prüfbericht : 25035619 - 001  
Probenbezeichnung : Daily Flavour weiße Schokolade

y: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit bei Messwerten unterhalb der Toleranzgrenze unberücksichtigt. Bei Messwerten oberhalb der Toleranzgrenze wird die Messunsicherheit vom Messwert subtrahiert. Erfolgt keine Konformitätsbewertung, stellt die Messunsicherheit lediglich eine Information dar.

q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.