

VitaMoment GmbH

Schützenstraße 21
22761 Hamburg



Unser Zeichen : HKr
Datum : 22.10.2025

Prüfbericht **25035892 - 001**

Probenbezeichnung : Darm Wellness Drink

Kennzeichnung : Charge L101696, MHD 30.06.2028

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Beutel

Probenmenge : 6 x 540 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 24.07.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 24.07.2025 / 22.10.2025

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 einzusehen.

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg
Telefon +49 (0)40 797172-0
Fax +49 (0)40 797172-27
E-Mail service@gba-group.de
www.gba-group.com

Sitz der Gesellschaft:
Hamburg
Handelsregister:
Hamburg HRB 42774
USt-Id.Nr. DE 118 554 138
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:
Ralf Murzen,
Ole Borchert,
Alexander Kleinke,
Dr. Dominik Obeloer

1 / 5
Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2



seit 1989

Prüfbericht : 25035892 - 001
 Probenbezeichnung : Darm Wellness Drink

Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	3,5 · 10 ⁴	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g
Coliforme Keime	4,0 · 10 ⁴ 1 °°	KBE/ g
E. coli	<10	KBE/ g
Bacillus cereus, präsumtiv	2,0 · 10 ²	KBE/ g
Staphylokokken, koag.-positiv	<10	KBE/ g
Salmonellen	negativ	/ 25 g

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Blei	0,041	mg/kg		0,0082	I
Cadmium	0,051	mg/kg		0,01	I
Quecksilber	<0,010	mg/kg			I
Arsen	<0,040	mg/kg			I
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1100	kJ/100 g	968	390	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	265	kcal/100 g	234	93	I
Fett	1,5	g/100 g	2,7	0,15	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	0,3	g/100 g	0,8	0,03	I
Fetts. einf. ungesättigt	0,3	g/100 g		0,03	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	0,9	g/100 g		0,09	I
Kohlenhydrate	29,9	g/100 g	24	10	I
Zucker					
Zucker, gesamt	3,4	g/100 g	5,9	1	I
Fructose	0,59	g/100 g		0,089	I
Glucose	0,44	g/100 g		0,13	I
Saccharose	1,4	g/100 g		0,21	VII
Maltose	0,94	g/100 g		0,14	VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Ballaststoffe	29,3	g/100 g		10	I
Inulin	22,4	g/100 g		4,5	I
Ballaststoffe, gesamt	51,6	g/100 g	46	18	I
Eiweiß, F: 6,25	5,8	g/100 g	5,7	0,58	I
Natrium	0,060	g/100 g		0,009	I

Prüfbericht : 25035892 - 001
 Probenbezeichnung : Darm Wellness Drink

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>	<i>± MU</i>	<i>MU Quelle</i>
Salz (aus Natrium)	0,15	g/100 g	0,24	0,023	I
Asche	3,6	g/100 g		0,54	I
Calcium	934	mg/100 g	779	140	I
Ascorbinsäure	937	mg/100 g	893	190	I
Biotin	636	µg/100 g	560	160	I
Niacin	179	mg/100 g	180	27	I
Jod	<0,025	mg/kg			
Feuchtigkeit	5,6	g/100 g		0,84	I
Blausäure, gesamt (frei und gebunden)	54	mg/kg		27	III
Gesamtsäure (pH 8,1), berechnet als Essigsäure	2,0	g/100 g		0,3	I

<i>Pestizide und verwandte Substanzen</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>± MU</i>	<i>MU Quelle</i>
Ethylenoxid				
Ethylenoxid, frei	<0,010	mg/kg		II
2-Chlorethanol	<0,010	mg/kg		II
Ethylenoxid, gesamt	nicht nachw.	mg/kg		II
Pestizide, GC-MS/MS	nicht nachw.			
Pestizide, LC-MS/MS	nicht nachw.			

Untersuchungsumfang Pestizide GC-MS/MS / LC-MS/MS: gemäß Wirkungsspektrum GÖST (05/08/2024)

Hamburg, 22.10.2025

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

Prüfbericht : 25035892 - 001
 Probenbezeichnung : Darm Wellness Drink

Methoden

Parameter	Methode	ER
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 ^a ₀	m
Hefen / Pilze	BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar BM20208/BM19108: 2022-11 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 ₀	m
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 ₀	m
Coliforme Keime	ISO 4832: 2006-02 ^a ₀	m
E. coli	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 ₀	m
Bacillus cereus, präsumtiv	Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 ^a ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 ₀	m
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 ^a ₀	m
Salmonellen	DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 ^a ₀	m
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅	y
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅	y
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅	y
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅	y
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 ^a ₀	q
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet α	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet α	
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 ^a ₀	z
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a ₀	z
Kohlenhydrate	berechnet α	
Zucker	HH-MA-M 02-005 # U: 2023-05 ^a ₀	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 ^a ₀	z
Inulin	berechnet α	
Ballaststoffe, gesamt	berechnet α	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀	z
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 ^a ₅	z
Salz (aus Natrium)	berechnet α	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 ^a ₀	z
Calcium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 ^a ₅	z
Ascorbinsäure	HH-MA-M 02-007: 2019-12 ^a ₀	z
Biotin	HH-MA-M 02-160, LC-MS/MS: 2024-03 ^a ₀	z
Niacin	HH-MA-M 02-160, LC-MS/MS: 2024-03 ^a ₀	z
Jod	PNTe/LQM/FYQ/316: 2025-05 ^a ₅₈	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 ^a ₀	z
Blausäure, gesamt (frei und gebunden)	HH-MA-M 03-066 # U, Headspace, GC-MSD: 2023-06 ^a ₀	y
Gesamtsäure (pH 8,1), berechnet als Essigsäure	§ 64 LFGB L 26.11.03-4: 1983-05 ^a ₀	z
Ethylenoxid	HH-MA-M 03-064, GC-MS/MS: 2023-05 ^a ₀	y
Pestizide, GC-MS/MS	§ 64 LFGB L 00.00-115, mod.: 2018-10 ^a ₀	y
Pestizide, LC-MS/MS	§ 64 LFGB L 00.00-115, mod.: 2018-10 ^a ₀	y

Prüfbericht : 25035892 - 001
Probenbezeichnung : Darm Wellness Drink

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg α automatisch berechnet aus dem System ₅₈LQM

MU-Quelle:

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

II: Gemäß SANTE/11312/2021

VII: Gemäß Expertenschätzung

III: Gemäß DVO (EU) 2023/2783 (Pflanzentoxine)

Entscheidungsregeln:

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

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.

^{oo} Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als geschätzte Anzahl anzugeben.
Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.

Ethylenoxid, gesamt: Summe aus Ethylenoxid und 2-Chlorethanol (Faktor: 0,547), ausgedrückt als Ethylenoxid