GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

VitaMoment GmbH

Barnerstraße 14 d
22765 Hamburg

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14170-01-00

Unser Zeichen : QLT
Datum : 21.10.2026

Prüfbericht 26045064 - 002

Probenbezeichnung	:	Daily Flavour Vanille-Sahne-Geschmack
Kennzeichnung	:	L102254 H12
Auftraggeber-Nr.	:	keine
Verpackung	:	Fertigverpackung/Kunststoffgefäß
Probenmenge	:	3 x 220 g
Probentransport	:	Lieferdienst
Eingang	:	10.09.2026
Eingangstemperatur	:	Raumtemperatur
Probenahme	:	durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende	:	10.09.2026 / 21.10.2026

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 einschließlich Mindestmengen, 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.

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg
Telefon +49 (0)40 797172-0
Fax +49 (0)40 797172-27
E-Mail gba-group@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
EORI-Nr. DE5400341000

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

seit 1989

Prüfbericht : 26045064 - 002
Probenbezeichnung : Daily Flavour Vanille-Sahne-Geschmack

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 Quelle*
Blei	<0,020	mg/kg			I
Cadmium	<0,010	mg/kg			I
Quecksilber	<0,010	mg/kg			I
Arsen	<0,040	mg/kg			I
Ballaststoffe, AOAC	71,4	g/100 g	75,83	25	I
Fett	0,2	g/100 g	<0,5	0	I
Zucker					
Zucker, gesamt	2,6	g/100 g	2,18	0,8	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	1,1	g/100 g		0,33	I
Saccharose	0,24	g/100 g		0,036	VII
Maltose	1,3	g/100 g		0,2	VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Jod	<0,025	mg/kg			IV
Gluten	<5,0	mg/kg			I

Beurteilung:
Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist gemäß unserer Erfahrungswerte unauffällig.

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

Prüfbericht : 26045064 - 002
Probenbezeichnung : Daily Flavour Vanille-Sahne-Geschmack

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse der untersuchten Nährwert-Parameter den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitliniendokument der Europäischen Kommission zu Toleranzen im Rahmen der Nährwertkennzeichnung vom Dezember 2012).

Hamburg, 21.10.2026

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

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]$_{00}$	
Ballaststoffe, AOAC	AOAC 2017.16, mod. automatisierte Aufarbeitung, Säule Waters Sugar-Pak: 2017[a]$_{3}$	z
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10[a]$_{0}$	z
Zucker	HH-MA-M 02-005 # U: 2023-05[a]$_{0}$	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Jod	PNTe/LQM/FYQ/316: 2025-05[a]$_{58}$	z
Gluten	R-Biopharm AG RIDASCREEN Gliadin R7001, ELISA: 2021-10[a]$_{3}$	z

Die mit [a] gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: $_{0}$GBA Hamburg (GS) $_{5}$GBA Pinneberg $_{00}$GBA Hamburg (AW) $_{3}$GBA Hameln α automatisch berechnet aus dem System $_{58}$LQM

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

VII: Gemäß Expertenschätzung
IV: Gemäß Unterauftragnehmer

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