

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

FFA GmbH  
Herr Schulze  
Staakener Straße 28-29  
13581 Berlin



Ansprechpartner:  
Laura Wogan  
Tel. +49 40 797172-442  
l.wogan@gba-group.de

## **Prüfbericht** **21051058 - 001**

Probenbezeichnung : Whey Iced Latte  
Kennzeichnung : Charge: C0136300  
Auftraggeber-Nr. : keine  
Verpackung : Fertigpackung/Dose  
Probenmenge : 750 g  
Probentransport : per Kurier  
Eingang : 08.09.2021  
Eingangstemperatur : Raumtemperatur  
Probenahme : durch den Einsender  
Prüfbeginn / -ende : 08.09.2021 / 16.09.2021

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. 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 3

Prüfbericht : 21051058 001  
 Probenbezeichnung : Whey Iced Latte

## Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	3,1 · 10 <sup>2</sup>	KBE/ g
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<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>	<i>Höchstgehalt</i>
Blei	<0,020	mg/kg		3
Cadmium	<0,010	mg/kg		1
Quecksilber	<0,010	mg/kg		0,1
Arsen	<0,040	mg/kg		
Eiweiß, F: 6,25	77,6	g/100 g	79	

Höchstgehalte für Nahrungsergänzungsmittel nach VO (EG) 1881/2006

### Beurteilung:

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

Die Probe entspricht hinsichtlich der durchgeführten Analysen den Anforderungen der Verordnung (EU) 1881/2006.

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, 16.09.2021



i. A. A. Karentzopoulos

(Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker / Kundenbetreuung)

Prüfbericht : 21051058 001  
 Probenbezeichnung : Whey Iced Latte

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-1: 2013-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Hefen	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Schimmelpilze	§ 64 LFGB L 01.00-37: 1991-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Enterobacteriaceae	DIN EN ISO 21528-2: 2017-09 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
E. coli	DIN EN ISO 16649-2: 2020-12 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Bacillus cereus, präsumtiv	DIN EN ISO 7932: 2005-03 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Staphylokokken, koag.-positiv	DIN EN ISO 6888-1: 2019-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Salmonellen	§ 64 LFGB L 00.00-20: 2018-03 <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>
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.  
 Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA Pinneberg