

edubily GmbH

Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen



Unser Zeichen : R Ru
Datum : 27.03.2026

Prüfbericht **26014054 - 008**

Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond

Kennzeichnung : MHD: 01/12/2026
L 03

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 55 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 20.03.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 20.03.2026 / 27.03.2026

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.

1 / 2

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



Prüfbericht : 26014054 - 008
 Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond

Untersuchungsergebnisse

| Chemische/Physikalische Analytik | Messwert | Einheit | Deklaration | ± MU | MU Quelle |
|----------------------------------|----------|---------|-------------|------|-----------|
| Eiweiß, F: 6,25 | 32,3 | g/100 g | 30,0 | 3,2 | I |

Beurteilung:
 Die Probe entspricht hinsichtlich des Ergebnisses des untersuchten Nährwert-Parameters Eiweiß der Angabe auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Hamburg, 27.03.2026

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

Methoden

| Parameter | Methode | ER |
|-----------------|---|----|
| Eiweiß, F: 6,25 | § 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₀ | z |

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: oGBA Hamburg

MU-Quelle:

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

Entscheidungsregeln:

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

edubily GmbH

Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen



Unser Zeichen : R Ru
Datum : 30.03.2026

Prüfbericht **26014054 - 007**

Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond

Kennzeichnung : MHD: 01/12/2026
L 03

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 55 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 20.03.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 20.03.2026 / 30.03.2026

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.

1 / 3

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



Prüfbericht : 26014054 - 007
 Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond

Untersuchungsergebnisse

| Mikrobiologische Analytik | Messwert | Einheit |
|---------------------------|-----------------------|---------|
| Gesamtkeimzahl | 3,2 · 10 ² | KBE/ g |
| Hefen / Pilze | | |
| Hefen | <10 | KBE/ g |
| Schimmelpilze | <10 | KBE/ g |
| Enterobacteriaceae | <10 | KBE/ g |

| Chemische/Physikalische Analytik | Messwert | Einheit | ± MU | MU[%] | MU Quelle |
|----------------------------------|----------|---------|-------|-------|-----------|
| Blei | <0,020 | mg/kg | | 20 | l |
| Cadmium | 0,062 | mg/kg | 0,012 | 20 | l |
| Quecksilber | <0,010 | mg/kg | | 25 | l |
| Arsen | <0,040 | mg/kg | | 20 | l |

Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchung ist gemäß unserer Erfahrungswerte unauffällig.

Hamburg, 30.03.2026

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 |
| Blei | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀ | y |
| Cadmium | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀ | y |
| Quecksilber | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀ | y |
| Arsen | DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₀ | y |
| Aufschluss/Druck | § 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 ^a ₀ | q |

Prüfbericht : 26014054 - 007
Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: oGBA Hamburg

MU-Quelle:

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

Entscheidungsregeln:

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.

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