

edubily GmbH

Leidingerstraße 10  
66798 Wallerfangen



Unser Zeichen : R Ru  
Datum : 05.06.2026

## **Prüfbericht**                      **26026213 - 003**

---

Probenbezeichnung : Ei-Protein Salty Vanilla  
Kennzeichnung : Charge: 6073436, MHD: 15.07.2027  
Auftraggeber-Nr. : keine  
Verpackung : Fertigpackung  
Probenmenge : 1 x 750 g  
Probentransport : Lieferdienst  
Eingang : 28.05.2026  
Eingangstemperatur : Raumtemperatur  
Probenahme : durch den Einsender  
Prüfbeginn / -ende : 28.05.2026 / 05.06.2026

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](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 2

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



Prüfbericht : 26026213 - 003  
 Probenbezeichnung : Ei-Protein Salty Vanilla

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU[%]	MU Quelle
Eiweiß, F: 6,25	71,6	g/100 g	75,4	7,2	10	I

Beurteilung:  
 Der ermittelte Gehalt an Eiweiß stimmt hinreichend genau mit der Deklaration überein.

Hamburg, 05.06.2026

*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 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor: GBA 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 : 04.06.2026

## **Prüfbericht**                      **26026213 - 001**

---

Probenbezeichnung : Ei-Protein Salty Vanilla  
Kennzeichnung : Charge: 6073436, MHD: 15.07.2027  
Auftraggeber-Nr. : keine  
Verpackung : Fertigpackung  
Probenmenge : 1 x 750 g  
Probentransport : Lieferdienst  
Eingang : 28.05.2026  
Eingangstemperatur : Raumtemperatur  
Probenahme : durch den Einsender  
Prüfbeginn / -ende : 28.05.2026 / 04.06.2026

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](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 3

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



Prüfbericht : 26026213 - 001  
 Probenbezeichnung : Ei-Protein Salty Vanilla

## Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	<10	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	HG
Blei	<0,020	mg/kg		20	I	3
Cadmium	<0,010	mg/kg		20	I	1
Quecksilber	<0,010	mg/kg		25	I	0,1
Arsen	<0,040	mg/kg		20	I	

Höchstgehalte für Nahrungsergänzungsmittel nach VO (EU) 2023/915

### Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist gemäß unserer Erfahrungswerte unauffällig.

Die Probe entspricht hinsichtlich der ermittelten Gehalte an Blei, Cadmium und Quecksilber den in der Verordnung (EU) 2023/915 festgelegten Höchstgehalten für Nahrungsergänzungsmittel (Kat. 3.1.28; 3.2.21; 3.3.2).

Hamburg, 04.06.2026

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

Prüfbericht : 26026213 - 001  
 Probenbezeichnung : Ei-Protein Salty Vanilla

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>	<i>ER</i>
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
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	y
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	q

Die mit <sup>a</sup> 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:

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.