

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  $\cdot$  Goldtschmidtstr. 5  $\cdot$  21073 Hamburg

edubily GmbH

Leidingerstraße 10 66798 Wallerfangen







Unser Zeichen:WMa Datum: 25.06.2025

Prüfbericht 25027510 - 002

: Collagen Bar Dark Chocolate Almond Flavour Probenbezeichnung

Kennzeichnung : MHD: 20/05/2026

CH-NR.: L 01 20 13:35

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 55 g

Probentransport : Lieferdienst

: 06.06.2025 Eingang

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 06.06.2025 / 25.06.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind auf unserer Website (gba-group.com/agb) einzusehen.

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg Telefon +49 (0)40 797172-0 +49 (0)40 797172-27 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 von 2



Prüfbericht : 25027510 - 002

Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond Flavour

# Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration
Eiweiß, F: 6,25	34,5	g/100 g	30,0

### 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, 25.06.2025

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

#### Methoden

Parameter	Methode
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> 0

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors. Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg



GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  $\cdot$  Goldtschmidtstr. 5  $\cdot$  21073 Hamburg

edubily GmbH

Leidingerstraße 10 66798 Wallerfangen







Unser Zeichen:WMa Datum: 25.06.2025

Prüfbericht 25027510 - 003

Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond Flavour

Kennzeichnung : MHD: 20/05/2026

CH-NR.: L 01 20 13:35

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 55 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 06.06.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 06.06.2025 / 25.06.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind auf unserer Website (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-1d.Nr. DE 118 554 138 St.-Nr. 47/723/00196 Geschäftsführer: Ralf Murzen, Ole Borchert, Alexander Kleinke, Dr. Dominik Obeloer



1 von 3



Prüfbericht : 25027510 - 003

Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond Flavour

# Untersuchungsergebnisse

Mikrobiologische Analytik	Messwert	Einheit
Gesamtkeimzahl	6,0 ·10^ 1 °°	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	
Blei	0,029	mg/kg	
Cadmium	0,060	mg/kg	
Quecksilber	<0,010	mg/kg	
Arsen	<0,040	mg/kg	

## Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig.

Hamburg, 25.06.2025

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

### Methoden

Parameter	Methode
Gesamtkeimzahl	DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> 0
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>
Enterobacteriaceae	Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09ª; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 <sup>a</sup> 5
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04a <sub>5</sub>
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04a <sub>5</sub>
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04a <sub>5</sub>

Die mit  $^a$  gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors. Untersuchungslabor:  $_0$ GBA Hamburg  $_5$ GBA Pinneberg



Prüfbericht : 25027510 - 003

Probenbezeichnung : Collagen Bar Dark Chocolate Almond Flavour

<sup>°°</sup> Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als geschätzte Anzahl anzugeben. Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.