

edubily GmbH

Leidingerstraße 10
66798 WallerfangenUnser Zeichen: WMa
Datum: 25.06.2025**Prüfbericht** **25027510 - 004**

Probenbezeichnung : PROTEIN BAR Chocolate Vanilla Flavour

Kennzeichnung : MHD: 19/05/2026
CH-NR.: L 01 19 10:19

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 50 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/agn) einzusehen.

1 von 2

Prüfbericht : 25027510 - 004
Probenbezeichnung : PROTEIN BAR Chocolate Vanilla Flavour

Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Eiweiß, F: 6,25	30,7	g/100 g	31,8

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

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

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

edubily GmbH

Leidingerstraße 10
66798 Wallerfangen



Unser Zeichen: WMa
Datum: 25.06.2025

Prüfbericht **25027510 - 005**

Probenbezeichnung : PROTEIN BAR Chocolate Vanilla Flavour

Kennzeichnung : MHD: 19/05/2026
CH-NR.: L 01 19 10:19

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 50 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.

1 von 3

Prüfbericht : 25027510 - 005
 Probenbezeichnung : PROTEIN BAR Chocolate Vanilla Flavour

Untersuchungsergebnisse

<i>Mikrobiologische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Gesamtkeimzahl	2,0 · 10 ¹ °	KBE/ g
Hefen / Pilze		
Hefen	<10	KBE/ g
Schimmelpilze	<10	KBE/ g
Enterobacteriaceae	<10	KBE/ g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>
Blei	<0,020	mg/kg
Cadmium	0,010	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

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

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg

Prüfbericht : 25027510 - 005

Probenbezeichnung : PROTEIN BAR Chocolate Vanilla Flavour

° Dieses Ergebnis ist nach DIN EN ISO 7218 aus statistischen Gründen als nachgewiesen anzugeben.
Der angegebene Wert ist statistisch nicht signifikant.