

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI
Datum : 13.06.2025

Prüfbericht **25308035 - 012**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Tropical Split_150g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025026836
Artikelnummer: XMO12102
Charge: IM8928SJP2 / L2125185
MHD: 31.05.2026

Auftraggeber-Nr. : IM8928SJP2 / L2125185

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 2 x 150 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 22.05.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 22.05.2025 / 13.06.2025

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, 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



Prüfbericht : 25308035 - 012
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Tropical Split_150g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	976	kJ/100 g	1000	340	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	238	kcal/100 g	242	83	I
Fett	0,2	g/100 g	0,6	0,02	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	max. 0,2	g/100 g	0,2		
Kohlenhydrate	22,5	g/100 g	25	7,9	I
Zucker					
Zucker, gesamt	19,2	g/100 g	19	5,8	I
Fructose	8,7	g/100 g		1,3	I
Glucose	4,3	g/100 g		0,65	I
Saccharose	6,3	g/100 g		0,95	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Eiweiß, F: 6,25	1,7	g/100 g	1,3	0,17	I
Fructose nach Inversion	68,6	g/100 g		14	I
Ballaststoffe	7,3	g/100 g		2,6	I
Inulin	62,3	g/100 g		12	I
Ballaststoffe, gesamt	69,5	g/100 g	63	24	I
Natrium	0,023	g/100 g		0,0035	I
Salz (aus Natrium)	0,058	g/100 g	0,02	0,0087	I
Asche	1,3	g/100 g		0,2	I
Feuchtigkeit	4,7	g/100 g		0,71	VII

Der Gehalt an gesättigten Fettsäuren entspricht höchstens dem Gesamtfettgehalt der Probe. Gemäß Kundenvorgabe wurden die gesättigten Fettsäuren daher nicht analysiert.
 Ballaststoffe, gesamt: Summe aus Inulin + Ballaststoffe

Beurteilung:

Aus dem Zutatenverzeichnis geht hervor, dass Inulin eingesetzt wurde. Da aufgrund der Kennzeichnung keine weiteren Ballaststoffverbindungen zu erwartet sind, welche nicht mit dem Verfahren nach §64 LFGB L 00.00-18 quantitativ erfasst werden würden, berechnet sich gemäß GDCh-Positionspapier der tatsächliche Gesamtballaststoffgehalt aus der Summe des inulinfreien Ballaststoffanteils und dem Gehalt an Inulin. Da der Inulinfreie Ballaststoffanteil der vorliegenden Probe nicht analytisch bestimmt werden konnte, kann keine abschließende Beurteilung hinsichtlich der Deklaration der Ballaststoffe und Kohlenhydrate vorgenommen werden.

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse der weiteren untersuchten Nährwert-Parameter den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Prüfbericht : 25308035 - 012
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Tropical Split_150g

Hamel, 13.06.2025

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet α	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet α	
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 ^a ₃	z
Fettsäuren	gemäß Kundenvorgabe ₃	z
Kohlenhydrate	berechnet α	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 ^a ₃	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₃	z
Fructose nach Inversion	HH-MA-M 02-051, HPLC: 2024-11 ^a ₀	z
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 ^a ₃	z
Inulin	berechnet α	
Ballaststoffe, gesamt	berechnet α	
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 ^a ₅	z
Salz (aus Natrium)	berechnet α	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 ^a ₃	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 ^a ₃	z

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg

MU-Quelle:

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

VII: Gemäß Expertenschätzung

Entscheidungsregeln:

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