

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI  
Datum : 27.05.2025**Prüfbericht**                      **25307516 - 003**

Probenbezeichnung : 2 Kalorien Ölspray\_Standard (vegan)\_200ml

Kennzeichnung : Probennummer: P2025024933  
Artikelnummer: XMO10196  
Charge / Lieferantencharge: I7V2Q9Q53L / L105  
MHD: 08.04.2027

Auftraggeber-Nr. : I7V2Q9Q53L / L105

Verpackung : Fertigverpackung

Probenmenge : 1 x 200 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 14.05.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 14.05.2025 / 27.05.2025

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

1 von 5

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2



Prüfbericht : 25307516 - 003  
 Probenbezeichnung : 2 Kalorien Ölspray\_Standard (vegan)\_200ml

## Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>	<i>± MU</i>	<i>MU Quelle</i>
Anisidinzahl	1,6			0,32	I
Peroxidzahl	1,2	meq O2/kg Fett			I
Totoxzahl	3,9				I
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	3344	kJ/100 mL	3330	500	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	813	kcal/100 mL	810	120	I
Fett	89,3	g/100 mL	90	8,9	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	6,4	g/100 mL	7,2	0,64	I
Fetts. einf. ungesättigt	56,9	g/100 mL		5,7	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	26	g/100 mL	28	2,6	I
Kohlenhydrate	2,1	g/100 mL	0	0,32	I
Zucker					
Zucker, gesamt	<0,5	g/100 mL	0		I
Fructose	<0,18	g/100 mL			I
Glucose	<0,18	g/100 mL			I
Saccharose	<0,18	g/100 mL			I
Maltose	<0,46	g/100 mL			VII
Lactose	<0,46	g/100 mL			I
Eiweiß, F: 6,25	0,2	g/100 mL	0	0,02	I
Natrium	<0,00092	g/100 mL			I
Salz (aus Natrium)	<0,0023	g/100 mL	0		I
Asche	0,32	g/100 mL		0,048	I
Fettsäuren, trans-	0,34	g/100 g Fett		0,034	I
C 4:0 Buttersäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 6:0 Capronsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 8:0 Caprylsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 10:0 Caprinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 11:0 Undecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 12:0 Laurinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 13:0 Tridecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 14:0 Myristinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 14:1 Myristoleinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 15:0 Pentadecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 15:1 cis 10-Pentadecensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 16:0 Palmitinsäure	4,4	g/100 g Fett		0,44	I
C 16:1 Palmitoleinsäure	0,19	g/100 g Fett		0,019	I
C 16:2 Hexadecadiensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 16:3 Hexadecatriensäure	<0,10	g/100 g Fett			I

Prüfbericht : 25307516 - 003

Probenbezeichnung : 2 Kalorien Ölspray\_Standard (vegan)\_200ml

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>	<i>± MU</i>	<i>MU Quelle</i>
C 16:4 Hexadecatetraensäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 17:0 Heptadecensäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 17:1 Heptadecensäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:0 Stearinsäure	1,7	g/100 g Fett		0,17	
C 18:1 Ölsäure	58,8	g/100 g Fett		5,9	
C 18:1 Petroselinensäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:1 cis 11-Octadecensäure	3,0	g/100 g Fett		0,3	
C 18:2 Linolsäure (o-6)	19,5	g/100 g Fett		2	
C 18:3 alpha-Linolensäure (o-3) (ALA)	8,9	g/100 g Fett		0,89	
C 18:3 Linolensäure (o-6) (GLA)	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:3 Linolensäure (o-4)	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:4 Stearidonsäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:0 Arachinsäure	0,56	g/100 g Fett		0,056	
C 20:4 Arachidonsäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:1 Eicosensäure	1,4	g/100 g Fett		0,14	
C 20:2 Eicosadiensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:3 Eicosatriensäure (o-3)	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:3 Eicosatriensäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:4 Eicosatetraensäure (o-3)	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:5 Eicosapentaensäure (o-3) (EPA)	<0,10	g/100 g Fett			
C 21:0 Heneicosansäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 22:0 Behensäure	0,31	g/100 g Fett		0,031	
C 22:1 Docosensäure (inkl. Isomere)	0,18	g/100 g Fett		0,018	
davon C 22:1 Erucasäure	0,18	g/100 g Fett		0,018	
C 22:2 Docosadiensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			
C 22:4 Docosatetraensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			
C 22:5 Docosapentaensäure (o-3)	<0,10	g/100 g Fett			
C 22:6 Docosahexaensäure (o-3) (DHA)	<0,10	g/100 g Fett			
C 23:0 Tricosansäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 24:0 Lignocerinsäure	0,11	g/100 g Fett		0,011	
C 24:1 Nervensäure	0,14	g/100 g Fett		0,014	
C 18:1 Isomere, trans-	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:2 Isomere, trans-	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:3 Isomere, trans-	0,22	g/100 g Fett		0,022	
Summe gesättigter Fettsäuren	7,2	g/100 g Fett		0,72	
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren	63,7	g/100 g Fett		6,4	
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren	29,1	g/100 g Fett		2,9	
Summe trans-Fettsäuren	0,34	g/100 g Fett		0,034	
Fettsäuren, omega-3	9,0	g/100 g Fett		0,9	
Fettsäuren, omega-6	19,6	g/100 g Fett		2	

Prüfbericht : 25307516 - 003  
 Probenbezeichnung : 2 Kalorien Ölspray\_Standard (vegan)\_200ml

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Feuchtigkeit	<0,1	g/100 mL			VII
Dichte	0,919	g/mL			

#### Beurteilung:

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

Hamel, 27.05.2025

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

#### Methoden

Parameter	Methode	ER
Anisidinzahl	§ 64 LFGB L 13.00-15: 2018-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Peroxidzahl	§ 64 LFGB L 13.00-40, potentiometrisch: 2012-01 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Totoxzahl	berechnet $\alpha$	
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	z
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Summe gesättigter Fettsäuren	berechnet $\alpha$	
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren	berechnet $\alpha$	
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren	berechnet $\alpha$	
Summe trans-Fettsäuren	berechnet $\alpha$	
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Dichte	HM-MA-M 04-002: 2017-04 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.

Prüfbericht : 25307516 - 003  
Probenbezeichnung : 2 Kalorien Ölspray\_Standard (vegan)\_200ml

Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>α</sub> automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln <sub>5</sub>GBA 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.