

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INi
Datum : 05.05.2026

Prüfbericht **26307416 - 003**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Blueberry Cheesecake_90g

Kennzeichnung : Probennummer: P2026024817
Artikelnummer: XMO10859
Charge / Lieferantencharge: IC9TTMF796 / L1526092
MHD: 30.04.2027

Auftraggeber-Nr. : P2026024817

Verpackung : Fertigpackung/Dose

Probenmenge : 3 x 90 g

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 10.04.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 10.04.2026 / 05.05.2026

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 einzusehen.

1 / 3

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



Prüfbericht : 26307416 - 003
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Blueberry Cheesecake_90g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1242	kJ/100 g	1181	435	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	300	kcal/100 g	284	105	
Fett	4,9	g/100 g	4,9	0,49	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	2,4	g/100 g	2,3	0,24	I
Kohlenhydrate	35,7	g/100 g	32	12	
Zucker					
Zucker, gesamt	13,7	g/100 g	13	4,1	I
Fructose	1,5	g/100 g		0,23	I
Glucose	2,3	g/100 g		0,35	I
Saccharose	9,1	g/100 g		1,4	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Galactose	0,8	g/100 g		0,16	I
Ballaststoffe	2,4	g/100 g		0,84	I
Inulin	48,1	g/100 g		4,8	I
Ballaststoffe, gesamt	50,5	g/100 g	51	18	I
Eiweiß, F: 6,25	2,9	g/100 g	2,6	0,29	I
Natrium	0,83	g/100 g		0,12	I
Salz (aus Natrium)	2,1	g/100 g	2,1	0,32	I
Asche	2,8	g/100 g		0,42	I
Feuchtigkeit	3,2	g/100 g		0,48	VII

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).

Hameln, 05.05.2026

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

Prüfbericht : 26307416 - 003
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Blueberry Cheesecake_90g

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	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a ₃	z
Kohlenhydrate	berechnet α	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 ^a ₃	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Galactose	R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Gal E8120, enzymatisch: 2023-06 ^a ₀	z
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18, mod. mit Zugabe von Inulinase: 1997-01, ber. 2017-10 ^a ₃	z
Inulin	§ 64 LFGB L 00.00-94, photometrisch: 2006-09 ^a ₀	z
Ballaststoffe, gesamt	berechnet α	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₃	z
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 ^a ₃	q
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 ^a ₀	z
Salz (aus Natrium)	berechnet α	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05, Ber. 2002-12 ^a ₃	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05, Ber. 2002-12 ^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

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.
 q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.