

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen: INi
Datum: 04.03.2025**Prüfbericht** **25302915 - 003**

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing Creamy Mushroom-Style 285ml

Kennzeichnung : Probennummer: P2025010437
Artikelnummer: XMO10554
Charge: I9RBGHCYFQ / 1006099191
MHD: 22.01.2026

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 308 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 24.02.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 24.02.2025 / 04.03.2025

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 : 25302915 - 003

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing Creamy Mushroom-Style 285ml

Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	380	kJ/100 g	370
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	91	kcal/100 g	89
Fett	4,3	g/100 g	4,3
Fettsäuren			
Fettsäuren, gesättigt	2,5	g/100 g	2,2
Kohlenhydrate	7,3	g/100 g	6,0
Zucker			
Zucker, gesamt	2,3	g/100 g	2,8
Fructose	0,73	g/100 g	
Glucose	<0,20	g/100 g	
Saccharose	0,27	g/100 g	
Maltose	<0,50	g/100 g	
Lactose	1,3	g/100 g	
Galactose	<0,1	g/100 g	
Ballaststoffe	3,2	g/100 g	4,3
Eiweiß, F: 6,25	4,1	g/100 g	3,9
Natrium	1,0	g/100 g	
Salz (aus Natrium)	2,5	g/100 g	2,3
Asche	3,2	g/100 g	
Feuchtigkeit	77,8	g/100 g	

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, 04.03.2025

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

Prüfbericht : 25302915 - 003

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing Creamy Mushroom-Style 285ml

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
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
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a ₃
Kohlenhydrate	berechnet α
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 ^a ₃
Zucker, gesamt	berechnet α
Galactose	R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Gal E8120, enzymatisch: 2023-06 ^a ₀
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 ^a ₃
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₃
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 ^a ₅
Salz (aus Natrium)	berechnet α
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 ^a ₃
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 ^a ₃

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.

Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg