

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen:KJL  
Datum: 05.03.2025

## **Prüfbericht**                      **25303166 - 033**

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing Creamy Mushroom- Style\_285ml

Kennzeichnung : Probennummer: P2025011042  
Artikelnummer: XMO12531  
Charge: IEG9ZRP7ZN / 1006099188  
MHD: 22.01.2026

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 285 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 27.02.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 27.02.2025 / 05.03.2025

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

1 von 3



Prüfbericht : 25303166 - 033

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)	383	kJ/100 g	370
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	92	kcal/100 g	89
Fett	4,2	g/100 g	4,3
Fettsäuren			
Fettsäuren, gesättigt	2,5	g/100 g	2,2
Kohlenhydrate	8,3	g/100 g	6,0
Zucker			
Zucker, gesamt	2,2	g/100 g	2,8
Fructose	0,81	g/100 g	
Glucose	<0,20	g/100 g	
Saccharose	0,34	g/100 g	
Maltose	<0,50	g/100 g	
Lactose	1,0	g/100 g	
Galactose	<0,1	g/100 g	
Ballaststoffe	3,0	g/100 g	4,3
Eiweiß, F: 6,25	3,7	g/100 g	3,9
Natrium	0,92	g/100 g	
Salz (aus Natrium)	2,3	g/100 g	2,3
Asche	3,0	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).

Hamel, 05.03.2025

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

Prüfbericht : 25303166 - 033

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

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.

Untersuchungslabor:  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA Pinneberg