

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : INi
Datum : 25.07.2025**Prüfbericht** **25310964 - 034**

Probenbezeichnung : More Protein Bar_Caramel Morezipan_10 x 50g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025037117
Artikelnummer: XMO50087
Charge: IZ1RVKK2DU/L5168-B
MHD: 17.06.2026

Auftraggeber-Nr. : IZ1RVKK2DU/L5168-B

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 50 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 15.07.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 15.07.2025 / 25.07.2025

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 : 25310964 - 034
 Probenbezeichnung : More Protein Bar_Caramel Morezipan_10 x 50g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1836	kJ/100 g	1492	640	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	436	kcal/100 g	358	150	I
Fett	14,9	g/100 g	15	1,5	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	8,5	g/100 g	7,8	0,85	I
Kohlenhydrate	41,7	g/100 g	30	15	I
Zucker					
Zucker, gesamt	2,7	g/100 g	3,5	0,81	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	0,24	g/100 g		0,036	I
Saccharose	<0,20	g/100 g			I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	2,5	g/100 g		0,5	I
Ballaststoffe	1,0	g/100 g	9,0	0,35	I
Eiweiß, F: 6,25	33,3	g/100 g	32	3,3	I
Natrium	0,42	g/100 g		0,063	I
Salz (aus Natrium)	1,0	g/100 g	1,17	0,15	I
Asche	1,7	g/100 g		0,26	I
Feuchtigkeit	7,3	g/100 g		1,1	VII

Beurteilung:

Aus dem Zutatenverzeichnis geht hervor, dass Polydextrose eingesetzt wurde. Polydextrose kann bei der angewandten Methode der Ballaststoffanalyse nicht vollständig erfasst werden. Daher kann keine abschließende Beurteilung hinsichtlich der Deklaration der Ballaststoffe und Kohlenhydrate vorgenommen werden.

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

Hamel, 25.07.2025

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

Prüfbericht : 25310964 - 034
 Probenbezeichnung : More Protein Bar_Caramel Morezipan_10 x 50g

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	
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 ^a ₃	z
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₃	z
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 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.