

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Brekelbaumstr. 1 · 31789 Hameln

**Quality First GmbH**

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser 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 von 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 / 3

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

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  
Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln  
Telefon +49 (0)5151 9849-0  
Fax +49 (0)5151 9849-99  
E-Mail [hameln@gba-group.de](mailto:hameln@gba-group.de)  
[www.gba-group.com](http://www.gba-group.com)

Sitz der Gesellschaft:  
Hamburg  
Handelsregister:  
Hamburg HRB 42774  
USt-Id.Nr. DE 118 554 138  
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:  
Ralf Murzen,  
Ole Borchert,  
Alexander Kleinke,  
Dr. Dominik Obeloer



seit 1989

Prüfbericht : 25310964 - 034  
 Probenbezeichnung : More Protein Bar\_Caramel Morezipan\_10 x 50g

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	$\pm$ 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).

Hameln, 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 $\alpha$	
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 $\alpha$	
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
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
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor:  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sup>3</sup>GBA Hameln <sup>5</sup>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.