

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI
Datum : 21.01.2026**Prüfbericht** **26300464 - 003**

Probenbezeichnung : Protein Iced Coffee_Hazelnut Crispy Cream_300g

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO12546; MHD: 31/07/2027; Charge: ITV7EACEWX

Auftraggeber-Nr. : P2026002647

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 300 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 14.01.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 14.01.2026 / 21.01.2026

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



Prüfbericht : 26300464 - 003
 Probenbezeichnung : Protein Iced Coffee_Hazelnut Crispy Cream_300g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1678	kJ/100 g	1508	587	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	397	kcal/100 g	386	139	I
Fett	6,4	g/100 g	6,5	0,64	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	3,7	g/100 g	3,8	0,37	I
Fetts. einf. ungesättigt	1,8	g/100 g		0,18	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	0,9	g/100 g		0,09	I
Kohlenhydrate	22,2	g/100 g	19	7,8	I
Zucker					
Zucker, gesamt	10,2	g/100 g	8,3	3,1	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	1,9	g/100 g		0,29	I
Saccharose	3,0	g/100 g		0,45	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	5,3	g/100 g		1,1	I
Ballaststoffe	1,8	g/100 g	1,5	0,63	I
Eiweiß, F: 6,25	61,6	g/100 g	63	6,2	I
Natrium	0,30	g/100 g		0,045	I
Salz (aus Natrium)	0,76	g/100 g	0,67	0,11	I
Asche	3,6	g/100 g		0,54	I
Feuchtigkeit	4,3	g/100 g		0,65	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).

Hamel, 21.01.2026

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

Prüfbericht : 26300464 - 003

Probenbezeichnung : Protein Iced Coffee_Hazelnut Crispy Cream_300g

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, Ber. 2017-10 ^a ₃	z
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 ₅	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 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.

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