

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : WMa
Datum : 18.02.2026

Prüfbericht **26302705 - 002**

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Burger_285ml

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO10236; MHD: 16/12/2026; Charge:
I5HQ68WAWJ/1006140799

Auftraggeber-Nr. : P2026009450

Verpackung : Fertigpackung/PE-Flasche

Probenmenge : 1 x 299 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 09.02.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.02.2026 / 18.02.2026

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 : 26302705 - 002
 Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Burger_285ml

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	± MU	MU Quelle
Blei	<0,020	mg/kg		I
Cadmium	<0,010	mg/kg		I
Quecksilber	<0,010	mg/kg		I
Arsen	<0,040	mg/kg		I

Hamburg, 18.02.2026

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Blei	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅	y
Cadmium	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅	y
Quecksilber	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅	y
Arsen	DIN EN 15763, ICP-MS: 2010-04 ^a ₅	y
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 ^a ₃	q

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: ₅GBA Pinneberg ₃GBA Hameln

MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit $k = 2$ (95 %), Probenahme nicht inbegriffen

Entscheidungsregeln:

y: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit bei Messwerten unterhalb der Toleranzgrenze unberücksichtigt. Bei Messwerten oberhalb der Toleranzgrenze wird die Messunsicherheit vom Messwert subtrahiert. Erfolgt keine Konformitätsbewertung, stellt die Messunsicherheit lediglich eine Information dar.

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

Prüfbericht : 26302705 - 002

Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Burger_285ml