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

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn

QS-anerkanntes Labor
ilac-MRA
DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14170-01-00

Unser Zeichen : INi
Datum : 25.07.2025

Prüfbericht 25311037 - 015

Probenbezeichnung	:	More Protein Satisbites_Milk Chocolate Pistacchio_12 x 2x25g
Kennzeichnung	:	Probennummer: P2025037497 Artikelnummer: XMO50166 Charge: IJ1MGND13D/ L2825500-3 MHD: 16.03.2026
Auftraggeber-Nr.	:	IJ1MGND13D/ L2825500-3
Verpackung	:	Fertigpackung
Probenmenge	:	5 x 50 g
Probentransport	:	Lieferdienst
Eingang	:	16.07.2025
Eingangstemperatur	:	Raumtemperatur
Probenahme	:	durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende	:	16.07.2025 / 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.

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
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 : 25311037 - 015
Probenbezeichnung : More Protein Satisbites_Milk Chocolate Pistacchio_12 x 2x25g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	*Messwert*	*Einheit*	*Deklaration*	*± MU*	*MU Quelle*
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1957	kJ/100 g	1669	680	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	467	kcal/100 g	399	160	I
Fett	20,7	g/100 g	20	2,1	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	10,4	g/100 g	9,5	1	I
Kohlenhydrate	36,0	g/100 g	31	13	I
Zucker					
Zucker, gesamt	2,6	g/100 g	3,4	0,78	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	<0,20	g/100 g			I
Saccharose	0,27	g/100 g		0,041	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	2,3	g/100 g		0,46	I
Ballaststoffe	2,8	g/100 g	5,4	0,98	I
Eiweiß, F: 6,25	32,8	g/100 g	31	3,3	I
Natrium	0,18	g/100 g		0,027	I
Salz (aus Natrium)	0,44	g/100 g	0,36	0,066	I
Asche	1,7	g/100 g		0,26	I
Feuchtigkeit	6,0	g/100 g		0,9	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 : 25311037 - 015
Probenbezeichnung : More Protein Satisbites_Milk Chocolate Pistacchio_12 x 2x25g

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.