PRÜFEN MIT VERANTWORTUNG.

IfP Privates Institut für Produktqualität GmbH
Wagner-Régeny-Str. 8
12489 Berlin · GERMANY
Telefon 030 / 74 73 33 - 0
Telefax 030 / 74 73 33 - 4999
info@produktqualitaet.com
www.produktqualitaet.com

DIN EN ISO/IEC 17025:2018

IfP Privates Institut für Produktqualität GmbH · Wagner-Régeny-Str. 8 · 12489 Berlin · GERMANY

Quality First GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 8
25337 Elmshorn

Berlin, den 11.02.2025

P R Ü F B E R I C H T

Probennummer:	ifp25-02391-005-02
Probenbezeichnung:	P2025003235 Chunky Flavour_Neutral_150g
Probeneingang:	20.01.2025
Auftraggeber:	Quality First GmbH
Probenahme durch:	Auftraggeber
Zustand bei Probeneingang:	Ungekühlt und ohne Auffälligkeiten
Äußere Aufmachung:	Originalverpackung
MHD:	31.12.2025
Artikel Nr.:	XMO12032
Charge:	L0225067
Nennfüllmenge:	je 150 g
Anzahl Packungen:	2
Beginn/Ende Bearbeitungszeit:	20.01.2025 / 11.02.2025

Untersuchungen und Ergebnisse:
Siehe nächste Seite

Akkreditiertes Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018. Zulassung nach § 44 ff Infektionsschutzgesetz. Sachverständige gemäß § 43 LFGB für amtliche Gegenproben sowie Zulassung gemäß § 14. Abs. 4 Nr. 3 AMG zur Prüfung pharmazeutischer Proben im Lohnauftrag für die Firmenzentrale am Standort Berlin. Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände. Ohne schriftliche Genehmigung des Labors IfP Privates Institut für Produktqualität GmbH darf der Prüfbericht auch auszugsweise weder vervielfältigt noch veröffentlicht werden.

Chemisch-analytische Parameter:

Brennwert	berechnet	kJ/100 g :	854
Brennwert	berechnet	kcal/100 g :	211
Asche	ifp 001304 (Gravimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	0,92
Gesamteiweiß	ifp 001307 (Titrimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	0,8

Der Umrechnungsfaktor von Gesamtstickstoff auf Protein beträgt 6,25.

Inulin	ASU L 00.00-94 : 2006-09 (a)	g/100 g :	83,9
Gesamtfett	ifp 001303 (Gravimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	< 0,1
Trockenmasse	ifp 001330 (Gravimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	95,6
Wasser	ifp 001330 (Gravimetrie) : 2021-03 (a)	g/100 g :	4,4

Zucker / Kohlenhydrate:

Glucose	ifp004497 (Enzymatik) : 2023-05 (a)	g/100 g :	0,52
Fructose	ifp004497 (Enzymatik) : 2023-05 (a)	g/100 g :	1,05
Lactose	ifp004463 (Enzymatik) : 2023-05 (a)	g/100 g :	< 0,1
Galactose	ifp004463 (Enzymatik) : 2023-03 (a)	g/100 g :	< 0,1
Maltose	ifp004541 (Enzymatik) : 2023-07 (a)	g/100 g :	0,10
Saccharose	ifp004497 (Enzymatik) : 2023-05 (a)	g/100 g :	5,41
Gesamtzucker	berechnet	g/100 g :	7,08
Kohlenhydrate	berechnet	g/100 g :	10,0

Elemente, Metalle und Mineralstoffe:

Natrium	ifp 000807 (ICP-MS) : 2021-03 (a)	mg/kg :	112
Salzgehalt	berechnet	g/100 g :	0,03

Berechneter Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5

Fettsäurespektrum/Fettsäuren:

Gesättigte Fettsäuren in Originalsubstanz	ifp 000443 (GC-FID) : 2021-07 (a)	g/100 g :	

Nährwertangabe nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

	pro 100 g	pro Portion (3 g)	*laut Deklaration pro 100 g*
Energie[1]	854/211 kJ/kcal	26/6 kJ/kcal	*835/206 kJ/kcal*
Fett	< 0,5 g	< 0,5 g	*0 g*
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	< 0,1 g	*0 g*
Kohlenhydrate[2]	10 g	< 0,5 g	*8,5 g*
davon Zucker[3]	7,1 g	< 0,5 g	*7,6 g*
Ballaststoffe	84,0 g	2,5 g	*85 g*
Eiweiß	0,8 g	< 0,5 g	*0,7 g*
Salz[4]	0,03 g	< 0,01 g	*< 0,01 g*

[1]Berechnung des Brennwerts über die Umrechnungsfaktoren des Anhangs XIV der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

[2]Berechnung des Gehalts an Kohlenhydraten durch Differenzrechnung der Gewichtshunderteile der Gehalte an Wasser, Gesamteiweiß, Fett, Ballaststoffen, Asche und ggf. der organischen Säuren von Hundert (Souci, S.W., Fachmann, W. und Kraut, H. - Die Zusammensetzung der Lebensmittel, Nährwert-Tabellen, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 8. Auflage, 2016).

[3]Berechnung über die Summe der bestimmten Einzelzucker Glucose, Fructose, Lactose, Galactose, Maltose und Saccharose.

[4]Ermittelter Natriumgehalt berechnet als Salzäquivalent nach Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 = Natrium × 2,5.

Die Nährwerte wurden nach dem „Leitfaden zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte" gerundet.

Beurteilung:

Nach Art und Umfang der aufgeführten Untersuchung ist die vorliegende Probe als verkehrsfähig zu beurteilen.

Dieses Dokument wurde von Jenny Koza geprüft, elektronisch freigegeben und ist ohne Unterschrift gültig.

Jenny Koza
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin
Kundenmanagement Lebensmittel und Futtermittel

Beurteilungsgrundlagen in der jeweils aktuell gültigen Fassung (nicht abschließend):

[1] Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit

[2] Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission

[3] Leitfaden zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte