

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen: INi
Datum: 15.05.2025

Prüfbericht **25306880 - 009**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour White Almond Coconut 150g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025022766
Artikelnummer: XMO12026
Charge / Lieferantencharge: IMP9W87H2W / L1725075
MHD: 30.04.2026

Auftraggeber-Nr. : IMP9W87H2W / L1725075

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 3 x 150 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 05.05.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 05.05.2025 / 15.05.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind auf unserer Website (gba-group.com/agn) einzusehen.

1 von 3



Prüfbericht : 25306880 - 009

Probenbezeichnung : Chunky Flavour White Almond Coconut 150g

Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1681	kJ/100 g	1708
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	408	kcal/100 g	412
Fett	23,9	g/100 g	24
Fettsäuren			
Fettsäuren, gesättigt	13,4	g/100 g	14
Kohlenhydrate	20,4	g/100 g	26
Zucker			
Zucker, gesamt	13,4	g/100 g	15
Fructose	0,82	g/100 g	
Glucose	2,0	g/100 g	
Saccharose	10,5	g/100 g	
Maltose	<0,50	g/100 g	
Lactose	<0,50	g/100 g	
Ballaststoffe	4,2	g/100 g	
Fructose nach Inversion	42,1	g/100 g	
Inulin	39,3	g/100 g	
Ballaststoffe, gesamt	43,5	g/100 g	37
Eiweiß, F: 6,25	5,9	g/100 g	5,2
Natrium	0,39	g/100 g	
Salz (aus Natrium)	0,97	g/100 g	1,0
Asche	2,7	g/100 g	
Feuchtigkeit	3,6	g/100 g	

Ballaststoffe, gesamt: Summe aus Inulin + Ballaststoffe

Beurteilung:

Aus dem Zutatenverzeichnis geht hervor, dass Inulin eingesetzt wurde. Da aufgrund der Kennzeichnung keine weiteren Ballaststoffverbindungen zu erwarten sind, welche nicht mit dem Verfahren nach §64 LFGB L 00.00-18 quantitativ erfasst werden würden, berechnet sich gemäß GDCh-Positionspapier der tatsächliche Gesamtballaststoffgehalt aus der Summe des inulinfreien Ballaststoffanteils und dem Gehalt an Inulin. Da der inulinfreie Ballaststoffanteil der vorliegenden Probe nicht analytisch bestimmt werden konnte, kann keine abschließende Beurteilung hinsichtlich der Deklaration der Ballaststoffe und Kohlenhydrate vorgenommen werden.

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse der weiteren untersuchten Nährwert-Parameter den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Prüfbericht : 25306880 - 009
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour White Almond Coconut 150g

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

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
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
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a ₃
Kohlenhydrate	berechnet α
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 ^a ₃
Zucker, gesamt	berechnet α
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 ^a ₃
Fructose nach Inversion	HH-MA-M 02-051, HPLC: 2024-11 ^a ₀
Inulin	berechnet α
Ballaststoffe, gesamt	berechnet α
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₃
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 ^a ₅
Salz (aus Natrium)	berechnet α
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 ^a ₃
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 ^a ₃

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg