

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI  
Datum : 08.01.2026**Prüfbericht**                      **25320831 - 003**

Probenbezeichnung : More Protein Milchreis\_Original Taste V3\_65g

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO50451; MHD: 30/06/2027; Charge: I1PCHXRZ1J

Auftraggeber-Nr. : P2025073647

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 65 g

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 22.12.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 22.12.2025 / 08.01.2026

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, 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](http://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](mailto:hameln@gba-group.de)  
[www.gba-group.com](http://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

1 / 3  
Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2

seit 1989

Prüfbericht : 25320831 - 003  
 Probenbezeichnung : More Protein Milchreis\_Original Taste V3\_65g

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1509	kJ/100 g	1492	528	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	356	kcal/100 g	354	125	I
Fett	1,1	g/100 g	1,4	0,11	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	0,7	g/100 g	0,5	0,07	I
Kohlenhydrate	42,3	g/100 g	43	15	I
Zucker					
Zucker, gesamt	1,4	g/100 g	2,5	0,42	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	0,89	g/100 g		0,13	I
Saccharose	<0,20	g/100 g			I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	0,53	g/100 g		0,11	I
Ballaststoffe	3,2	g/100 g	3,0	1,1	I
Eiweiß, F: 6,25	42,6	g/100 g	40	4,3	I
Natrium	0,27	g/100 g		0,041	I
Salz (aus Natrium)	0,67	g/100 g	0,64	0,1	I
Asche	3,3	g/100 g		0,5	I
Feuchtigkeit	7,6	g/100 g		1,1	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, 08.01.2026

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

Prüfbericht : 25320831 - 003

Probenbezeichnung : More Protein Milchreis\_Original Taste V3\_65g

## Methoden

Parameter	Methode	ER
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$	
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01, Ber. 2017-10 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	q
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	z
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05, Ber. 2002-12 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05, Ber. 2002-12 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.

Untersuchungslabor:  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln <sub>5</sub>GBA 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.