

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI  
Datum : 29.01.2026**Prüfbericht**                      **26300080 - 010**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_Hazelnut & Milky Cream\_90g

Kennzeichnung : Probennummer: P2026000630  
Artikelnummer: XMO12544  
Charge / Lieferantencharge: I98K18LFQ1 / L4825056  
MHD: 31.12.2026

Auftraggeber-Nr. : I98K18LFQ1 / L4825056

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 4 x 90 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 06.01.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 06.01.2026 / 29.01.2026

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 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](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.



Prüfbericht : 26300080 - 010  
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_Hazelnut & Milky Cream\_90g

## Untersuchungsergebnisse

| Chemische/Physikalische Analytik      | Messwert | Einheit    | Deklaration | ± MU  | MU<br>Quelle |
|---------------------------------------|----------|------------|-------------|-------|--------------|
| Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)   | 893      | kJ/100 g   | 880         |       |              |
| Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25) | 220      | kcal/100 g | 216         |       |              |
| Fett                                  | 1,2      | g/100 g    | 0,6         | 0,12  | I            |
| Fettsäuren                            |          |            |             |       |              |
| Fettsäuren, gesättigt                 | 0,6      | g/100 g    | 0,3         | 0,06  | I            |
| Kohlenhydrate, berechnet              | 11,3     | g/100 g    | 14          | 3,4   | I            |
| Zucker                                |          |            |             |       |              |
| Zucker, gesamt                        | 6,2      | g/100 g    | 7,3         | 1,9   | I            |
| Fructose                              | 0,65     | g/100 g    |             | 0,098 | I            |
| Glucose                               | 0,86     | g/100 g    |             | 0,13  | I            |
| Saccharose                            | 4,7      | g/100 g    |             | 0,71  | I            |
| Maltose                               | <0,50    | g/100 g    |             |       | VII          |
| Lactose                               | <0,50    | g/100 g    |             |       | I            |
| Ballaststoffe                         | 5,0      | g/100 g    |             | 1,8   | I            |
| Inulin                                | 73,9     | g/100 g    |             |       |              |
| Ballaststoffe, gesamt                 | 78,9     | g/100 g    | 73          |       | I            |
| Eiweiß, F: 6,25                       | 1,5      | g/100 g    | 1,6         | 0,15  | I            |
| Natrium                               | 0,82     | g/100 g    |             | 0,12  | I            |
| Salz (aus Natrium)                    | 2,1      | g/100 g    | 2,0         | 0,32  | I            |
| Asche                                 | 3,4      | g/100 g    |             | 0,51  | I            |
| Feuchtigkeit                          | 3,7      | g/100 g    |             | 0,56  | VII          |

### 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).

Hamelh, 29.01.2026

Prüfbericht : 26300080 - 010  
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_Hazelnut & Milky Cream\_90g

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

## 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              | 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  |
| Inulin                                | § 64 LFGB L 00.00-94, photometrisch: 2006-09 <sup>a</sup> <sub>1</sub>           | z  |
| Ballaststoffe, gesamt                 | berechnet $\alpha$   |    |
| 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>1</sub>extern <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.