

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI
Datum : 20.05.2025**Prüfbericht** **25307035 - 003**

Probenbezeichnung : Protein Saucen Fix Tomaten-Creme-Sauce 40g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025023186
Artikelnummer: XMO50136
Charge / Lieferantencharge: INRU1T8534 / 250407009
MHD: 30.10.2026

Auftraggeber-Nr. : INRU1T8534 / 250407009

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 6 x 40 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 07.05.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 07.05.2025 / 20.05.2025

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.



Prüfbericht : 25307035 - 003

Probenbezeichnung : Protein Saucen Fix Tomaten-Creme-Sauce 40g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1421	kJ/100 g	1376	500	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	337	kcal/100 g	328	120	I
Fett	4,1	g/100 g	3,1	0,41	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	1,7	g/100 g	1,4	0,17	I
Kohlenhydrate	21,2	g/100 g	20	7,4	I
Zucker					
Zucker, gesamt	11,5	g/100 g	13	3,5	I
Fructose	3,7	g/100 g		0,56	I
Glucose	3,6	g/100 g		0,54	I
Saccharose	0,50	g/100 g		0,075	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	2,4	g/100 g		0,48	I
Ballaststoffe	8,5	g/100 g	9,2	3	I
Eiweiß, F: 6,25	49,5	g/100 g	52	5	I
Natrium	1,9	g/100 g		0,29	I
Salz (aus Natrium)	4,7	g/100 g	5,1	0,71	I
Asche	10,3	g/100 g		1,5	I
Feuchtigkeit	6,5	g/100 g		0,98	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).

HamelN, 20.05.2025

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

Prüfbericht : 25307035 - 003

Probenbezeichnung : Protein Saucen Fix Tomaten-Creme-Sauce 40g

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>	<i>ER</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	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.