

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : INi
Datum : 19.11.2025**Prüfbericht** **25317861 - 020**

Probenbezeichnung : More Clear Protein_Juice Style Baked Apple_300g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025062773
Artikelnummer: XMO50206
Charge: I287ANKKH3 / L4425146
MHD: 30.04.2027

Auftraggeber-Nr. : I287ANKKH3 / L4425146

Verpackung : Fertigverpackung

Probenmenge : 1 x 300 g

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 06.11.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 06.11.2025 / 19.11.2025

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.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2



Prüfbericht : 25317861 - 020

Probenbezeichnung : More Clear Protein_Juice Style Baked Apple_300g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1403	kJ/100 g	1479	490	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	330	kcal/100 g	349	120	
Fett	0,9	g/100 g	0	0,09	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	max. 0,9	g/100 g	0		
Kohlenhydrate	2,6	g/100 g	3,3	0,78	
Stärke	2,3	g/100 g		0,46	I
Zucker					
Zucker, gesamt	0,3	g/100 g	0,6	0,09	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	0,26	g/100 g		0,039	I
Saccharose	<0,20	g/100 g			I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Eiweiß, F: 6,25	80,6	g/100 g	80	8,1	I
Natrium	0,0041	g/100 g		0,00062	I
Salz (aus Natrium)	0,010	g/100 g	0,10	0,0015	I
Asche	2,5	g/100 g		0,38	I
Feuchtigkeit	4,4	g/100 g		0,66	VII

Der Gehalt an gesättigten Fettsäuren entspricht höchstens dem Gesamtfettgehalt der Probe. Gemäß Kundenvorgabe wurden die gesättigten Fettsäuren daher nicht analysiert.
Gemäß Kundenspezifikation erfolgte die Berechnung der Kohlenhydrate als Summe aus den analytisch ermittelten Gehalten an Zuckern und Stärke.

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, 19.11.2025

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

Prüfbericht : 25317861 - 020

Probenbezeichnung : More Clear Protein_Juice Style Baked Apple_300g

Methoden

Parameter	Methode	ER
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	gemäß Kundenvorgabe ₃	z
Kohlenhydrate	berechnet α	
Stärke	R-Biopharm AG Enzytec Stärke E1268, enzymatisch: 2011-01 ^a ₀	z
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 ^a ₃	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₃	z
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 ^a ₃	q
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, Ber. 2002-12 ^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 ₀GBA Hamburg 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.

q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.