

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : INi
Datum : 29.01.2026**Prüfbericht** **26300080 - 013**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Strawberry Perfection_150g

Kennzeichnung : Probennummer: P2026000632
Artikelnummer: XMO12029
Charge / Lieferantencharge: IMP5VEEK77 / L0126057
MHD: 31.12.2026

Auftraggeber-Nr. : IMP5VEEK77 / L0126057

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 150 g

Probentransport : Liefersdienst

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 einzusehen.

1 / 3

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



Prüfbericht : 26300080 - 013
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Strawberry Perfection_150g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	986	kJ/100 g	990		
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	240	kcal/100 g	240		
Fett	0,4	g/100 g	0,9	0,04	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	0,2	g/100 g	0	0,02	I
Kohlenhydrate, berechnet	23,9	g/100 g	22	7,2	I
Zucker					
Zucker, gesamt	19,3	g/100 g	19	5,8	I
Fructose	7,0	g/100 g		1,1	I
Glucose	6,2	g/100 g		0,93	I
Saccharose	6,2	g/100 g		0,93	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Ballaststoffe	5,8	g/100 g		2	I
Inulin	60,3	g/100 g			
Ballaststoffe, gesamt	66,1	g/100 g	63		I
Eiweiß, F: 6,25	2,1	g/100 g	2,7	0,21	I
Natrium	0,81	g/100 g		0,12	I
Salz (aus Natrium)	2,0	g/100 g	2,0	0,3	I
Asche	3,7	g/100 g		0,56	I
Feuchtigkeit	3,8	g/100 g		0,57	VII

Beurteilung:

Aus dem Zutatenverzeichnis geht hervor, dass Inulin eingesetzt wurde. Da aufgrund der Kennzeichnung keine weiteren Ballaststoffverbindungen zu erwartet 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).

Hameln, 29.01.2026

Prüfbericht : 26300080 - 013
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Strawberry Perfection_150g

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

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	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a ₃	z
Kohlenhydrate, berechnet	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, Ber. 2017-10 ^a ₃	z
Inulin	§ 64 LFGB L 00.00-94, photometrisch: 2006-09 ^a ₁	z
Ballaststoffe, 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, Ber. 2002-12 ^a ₃	z

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₁extern 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.