

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : JoK
Datum : 05.03.2026**Prüfbericht** **26303951 - 003**

Probenbezeichnung : Moremelade_Strawberry_250g

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO10438; MHD: 03/10/2026; Charge: IFWYW3U7DL/L4

Auftraggeber-Nr. : P2026013665

Verpackung : Fertigpackung/PE-Flasche

Probenmenge : 1 x 250 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 23.02.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 23.02.2026 / 05.03.2026

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 V1 E, 511, 19.02.2026



Prüfbericht : 26303951 - 003
 Probenbezeichnung : Moremelade_Strawberry_250g

Untersuchungsergebnisse

| Chemische/Physikalische Analytik | Messwert | Einheit | Deklaration | ± MU | MU Quelle |
|---------------------------------------|----------|------------|-------------|--------|-----------|
| Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25) | 415 | kJ/100 g | 99 | 62 | I |
| Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25) | 98 | kcal/100 g | 24 | 15 | I |
| Fett | <0,1 | g/100 g | 0 | | I |
| Fettsäuren | | | | | |
| Fettsäuren, gesättigt | <0,10 | g/100 g | 0 | | I |
| Fetts. einf. ungesättigt | <0,10 | g/100 g | | | I |
| Fetts. mehrf. ungesättigt | <0,10 | g/100 g | | | I |
| Kohlenhydrate | 24,0 | g/100 g | 24 | 3,6 | I |
| Zucker | | | | | |
| Zucker, gesamt | 3,2 | g/100 g | 3,0 | 0,96 | I |
| Fructose | 1,5 | g/100 g | | 0,23 | I |
| Glucose | 1,3 | g/100 g | | 0,2 | I |
| Saccharose | 0,39 | g/100 g | | 0,059 | I |
| Maltose | <0,50 | g/100 g | | | VII |
| Lactose | <0,50 | g/100 g | | | I |
| Eiweiß, F: 6,25 | 0,4 | g/100 g | 0 | 0,04 | I |
| Natrium | 0,023 | g/100 g | | 0,0035 | I |
| Salz (aus Natrium) | 0,057 | g/100 g | 0,04 | 0,0086 | I |
| Asche | 0,88 | g/100 g | | 0,13 | I |
| Feuchtigkeit | 74,7 | g/100 g | | 11 | VII |

Gemäß der Zutatenliste ist in der vorliegenden Probe Erythrit enthalten. Bei der Berechnung der Brennwerte wurde der Erythritgehalt nicht gesondert berücksichtigt. Der tatsächliche Brennwert des Produkts kann daher geringer ausfallen als angegeben.

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).

Hamburg, 05.03.2026

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

Prüfbericht : 26303951 - 003
 Probenbezeichnung : Moremelade_Strawberry_250g

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 α | |
| 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 ₀ | 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 ₀GBA Hamburg

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.