

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI
Datum : 03.08.2026

Prüfbericht **26314304 - 002**

Probenbezeichnung : 2 KCALS Ölspray_Herb Butter_200ml

Kennzeichnung : Probennummer: P2026054648
Artikelnummer: XMO12620
Charge: ITCHZQ6PCB
MHD: -

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Dose

Probenmenge : 1 x 200 mL

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 27.07.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 27.07.2026 / 03.08.2026

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 / 5

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026



Prüfbericht : 26314304 - 002
 Probenbezeichnung : 2 KCALS Ölspray_Herb Butter_200ml

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Anisidinzahl	1,6			0,32	I
Peroxidzahl	1,7	meq O2/kg Fett		0,51	VII
Totoxzahl	5,0			1,5	VII
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	3398	kJ/100 mL	3404	850	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	826	kcal/100 mL	828	207	I
Fett, Soxhlet	92	g/100 mL	92	18	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	6,7	g/100 mL	6,1	670	I
Fetts. einf. ungesättigt	59,8	g/100 mL	58	5980	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	25,2	g/100 mL	28	2520	I
Kohlenhydrate	<0,5	g/100 mL	0		I
Zucker	nicht analysierbar				
Eiweiß, F: 6,25	0,1	g/100 mL	0	0,01	I
Natrium	<0,00092	g/100 mL			I
Salz (aus Natrium)	<0,0023	g/100 mL	0		I
Asche	<0,092	g/100 mL			I
Wasser	0,035	g/100 g		0,0088	I
Fettsäuren, trans-	0,8	g/100 g		0,08	I
C 4:0 Buttersäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 8:0 Caprylsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 6:0 Capronsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 10:0 Caprinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 11:0 Undecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 12:0 Laurinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 13:0 Tridecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 14:0 Myristinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 14:1 Myristoleinsäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 15:0 Pentadecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 15:1 cis 10-Pentadecensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 16:0 Palmitinsäure	4,3	g/100 g Fett		0,43	I
C 16:1 Palmitoleinsäure	0,21	g/100 g Fett		0,021	I
C 16:2 Hexadecadiensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 16:3 Hexadecatriensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 16:4 Hexadecatetraensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 17:0 Heptadecansäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 17:1 Heptadecensäure	<0,10	g/100 g Fett			I
C 18:0 Stearinsäure	1,7	g/100 g Fett		0,17	I
C 18:1 Ölsäure	59,7	g/100 g Fett		6	I

Prüfbericht : 26314304 - 002
 Probenbezeichnung : 2 KCALS Ölspray_Herb Butter_200ml

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
C 18:1 Petroselinensäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:1 cis 11-Octadecensäure	3,2	g/100 g Fett		0,32	
C 18:2 Linolsäure (o-6)	18,7	g/100 g Fett		1,9	
C 18:3 alpha-Linolensäure (o-3) (ALA)	8,0	g/100 g Fett		0,8	
C 18:3 Linolensäure (o-6) (GLA)	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:3 Linolensäure (o-4)	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:4 Stearidonsäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:0 Arachinsäure	0,59	g/100 g Fett		0,059	
C 20:1 Eicosensäure	1,8	g/100 g Fett		0,18	
C 20:2 Eicosadiensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:3 Eicosatriensäure (o-3)	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:3 Eicosatriensäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:4 Eicosatetraensäure (o-3)	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:4 Arachidonsäure (o-6) (ARA)	<0,10	g/100 g Fett			
C 20:5 Eicosapentaensäure (o-3) (EPA)	<0,10	g/100 g Fett			
C 21:0 Heneicosansäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 22:0 Behensäure	0,33	g/100 g Fett		0,033	
C 22:1 Docosensäure (inkl. Isomere)	0,16	g/100 g Fett		0,016	
davon C 22:1 Erucasäure	0,16	g/100 g Fett		0,016	
C 22:2 Docosadiensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			
C 22:4 Docosatetraensäure (o-6)	<0,10	g/100 g Fett			
C 22:5 Docosapentaensäure (o-3) (DPA)	<0,10	g/100 g Fett			
C 22:6 Docosahexaensäure (o-3) (DHA)	<0,10	g/100 g Fett			
C 23:0 Tricosansäure	<0,10	g/100 g Fett			
C 24:0 Lignocerinsäure	0,14	g/100 g Fett		0,014	
C 24:1 Nervensäure	0,16	g/100 g Fett		0,016	
C 18:1 Isomere, trans-	<0,10	g/100 g Fett			
C 18:2 Isomere, trans-	0,17	g/100 g Fett		0,017	
C 18:3 Isomere, trans-	0,55	g/100 g Fett		0,055	
Summe gesättigter Fettsäuren	7,3	g/100 g Fett		0,73	
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren	65,2	g/100 g Fett		6,5	
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren	27,5	g/100 g Fett		2,8	
Summe trans-Fettsäuren	0,75	g/100 g Fett		0,075	
Fettsäuren, omega-3	8,0	g/100 g Fett		0,8	
Fettsäuren, omega-6	18,7	g/100 g Fett		1,9	
Dichte	0,920	g/mL			

Prüfbericht : 26314304 - 002
 Probenbezeichnung : 2 KCALS Ölspray_Herb Butter_200ml

Eine Zuckeranalyse ist bei Fetten und Ölen technisch nicht möglich und nicht notwendig. Denn allgemeine wissenschaftliche Erkenntnisse und darauf basierende Literaturwerte zeigen, dass keine Zucker in Fetten und Ölen enthalten sind. Im Leitfaden für zuständige Behörde zur Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften von Dezember 2012 befinden sich unter Punkt 6 Rundungsleitlinien für Nährwertdeklarationen auf Lebensmitteln. Dort wird aufgeführt: "Ein anderer Aspekt bei der Rundung betrifft die Nährstoffe, die in vernachlässigbaren Mengen vorhanden sind, so dass ihr Gehalt mit "0" oder "<x g" gemäß Tabelle 4, in der aufgeführt ist, welchen Wert "x" bei den einzelnen Nährstoffen entspricht, angegeben werden kann. Alternativ könnte auf dem Etikett auch angegeben werden "Enthält geringfügige Mengen von..." In der Tabelle 4 wird für Zucker, wenn die vorhandene Menge nicht nachweisbar ist oder sie weniger als 0,5 g pro 100 g oder ml beträgt, die Angabe "0 g" oder "<0,5 g" empfohlen.

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, 03.08.2026

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

Methoden

Parameter	Methode	ER
Anisidinzahl	§ 64 LFGB L 13.00-15: 2018-06 ^a ₀	z
Peroxidzahl	§ 64 LFGB L 13.00-40, potentiometrisch: 2012-01 ^a ₀	z
Totoxzahl	berechnet α	
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet α	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet α	
Fett, Soxhlet	§ 64 LFGB L 15.00-8, Direktextraktion mittels Soxhlet-Apparatur: 2019-07 ^a ₀	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: 2026-07 ^a ₃	z
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	
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
Wasser	§ 64 LFGB L 13.00-39: 2018-06 ^a ₀	z
Summe gesättigter Fettsäuren	berechnet α	
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren	berechnet α	
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren	berechnet α	
Summe trans-Fettsäuren	berechnet α	
Dichte	Angabe gemäß Kundenspezifikation oder Deklaration ₉₉	

Prüfbericht : 26314304 - 002
Probenbezeichnung : 2 KCALS Ölspray_Herb Butter_200ml

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg _α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₉₉Auftraggeber/Customer

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.