

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI  
Datum : 24.11.2025**Prüfbericht**                      **25318209 - 009**

Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Hazelnut Nougat Praline\_600g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025064063  
Artikelnummer: XMO10063  
Charge: I3ZAWZR7VU / L4525007  
MHD: 31.05.2027

Auftraggeber-Nr. : I3ZAWZR7VU / L4525007

Verpackung : Fertigpackung/Dose

Probenmenge : 1 x 526 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 12.11.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 12.11.2025 / 24.11.2025

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](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.



Prüfbericht : 25318209 - 009

Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Hazelnut Nougat Praline\_600g

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1621	kJ/100 g	1570	570	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	383	kcal/100 g	373	130	I
Fettsäuren					
Fett	3,9	g/100 g			
Fettsäuren, gesättigt	1,5	g/100 g	2,3	0,15	I
Kohlenhydrate	3,3	g/100 g	5,0		
Stärke	1,3	g/100 g		0,26	I
Zucker					
Zucker, gesamt	2,0	g/100 g	3,5	0,6	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	0,50	g/100 g		0,075	I
Saccharose	<0,20	g/100 g			I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	0,62	g/100 g		0,12	I
Galactose	0,9	g/100 g		0,18	I
Eiweiß, F: 6,25	74,8	g/100 g	75	7,5	I
Natrium	0,33	g/100 g		0,05	I
Salz (aus Natrium)	0,83	g/100 g	0,94	0,12	I
Asche	4,5	g/100 g		0,68	I
Feuchtigkeit	4,7	g/100 g		0,71	VII

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, 24.11.2025

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

Prüfbericht : 25318209 - 009

Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Hazelnut Nougat Praline\_600g

## Methoden

Parameter	Methode	ER
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	q
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$	
Stärke	R-Biopharm AG Enzytec Stärke E1268, enzymatisch: 2011-01 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$	
Galactose	R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Gal E8120, enzymatisch: 2023-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	z
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05, Ber. 2002-12 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor:  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>5</sub>GBA 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.