

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : WMa  
Datum : 20.02.2026

## **Prüfbericht**                      **26302704 - 003**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_White Almond Coconut\_150g

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO12026; MHD: 28/02/2027; Charge: I86BLNGVMT/L0626042

Auftraggeber-Nr. : P2026009449

Verpackung : Fertigpackung/Dose

Probenmenge : 2 x 150 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 09.02.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.02.2026 / 20.02.2026

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

1 / 3

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



Prüfbericht : 26302704 - 003  
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_White Almond Coconut\_150g

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1735	kJ/100 g	1708		
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	420	kcal/100 g	412		
Fett	24,1	g/100 g	24	2,4	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	13,7	g/100 g	14	1,4	I
Kohlenhydrate	25,9	g/100 g	26		
Zucker					
Zucker, gesamt	12,9	g/100 g	15	3,9	I
Fructose	0,48	g/100 g		0,072	I
Glucose	2,0	g/100 g		0,3	I
Saccharose	10,2	g/100 g		1,5	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Galactose	0,2	g/100 g		0,04	I
Ballaststoffe	4,7	g/100 g		1,6	I
Inulin	33,7	g/100 g			
Ballaststoffe, gesamt	38,4	g/100 g	37	13	I
Eiweiß, F: 6,25	5,8	g/100 g	5,2	0,58	I
Natrium	0,44	g/100 g		0,066	I
Salz (aus Natrium)	1,1	g/100 g	1,0	0,17	I
Asche	2,6	g/100 g		0,39	I
Feuchtigkeit	3,3	g/100 g		0,5	VII

### 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, 20.02.2026

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

Prüfbericht : 26302704 - 003  
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_White Almond Coconut\_150g

## Methoden

Parameter	Methode	ER
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	berechnet $\alpha$	
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$	
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
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18, mod. mit Zugabe von Inulinase: 1997-01, ber. 2017-10 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Inulin	§ 64 LFGB L 00.00-94, photometrisch: 2006-09 <sup>a</sup> <sub>1</sub>	z
Ballaststoffe, gesamt	berechnet $\alpha$	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <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
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, Ber. 2002-12 <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>1</sub>extern <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.