

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI
Datum : 19.10.2026

Prüfbericht **26318877 - 003**

Probenbezeichnung : More Protein Saucen Fix_Kräuterrahmsauce_40g

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO50300; MHD: 18/02/2028; Charge: ICJ8PAV5LJ/DAB3426001

Auftraggeber-Nr. : P2026079850

Verpackung : Fertigpackung/Beutel

Probenmenge : 6 x 40 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 06.10.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 06.10.2026 / 19.10.2026

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.

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

1 / 3



Prüfbericht : 26318877 - 003

Probenbezeichnung : More Protein Saucen Fix_Kräuterrahmsauce_40g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1585	kJ/100 g	1453		I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	376	kcal/100 g	345		I
Fett	8,6	g/100 g	8,2	0,9	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	5,5	g/100 g	5,1	0,55	I
Fetts. einf. ungesättigt	2,2	g/100 g		0,22	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	1,0	g/100 g		0,1	I
Kohlenhydrate	19,4	g/100 g	11		I
Zucker		g/100 g			
Zucker, gesamt	7,5	g/100 g	8,3	2,3	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	0,32	g/100 g		0,048	I
Saccharose	0,54	g/100 g		0,081	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	6,6	g/100 g		1,3	I
Ballaststoffe	4,4	g/100 g	6,9	1,5	I
Eiweiß, F: 6,25	53,2	g/100 g	54	5,3	I
Natrium	2,1	g/100 g		0,32	I
Salz (aus Natrium)	5,3	g/100 g	5,2	0,8	I
Asche	9,3	g/100 g		1,4	I
Feuchtigkeit	5,2	g/100 g		0,8	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:

Aus dem Zutatenverzeichnis geht hervor, dass Glucomannan eingesetzt wurde. Glucomannan kann bei der angewandten Methode der Ballaststoffanalyse nicht vollständig erfasst werden. Daher kann keine abschließende Beurteilung hinsichtlich der Deklaration der Ballaststoffe und Kohlenhydrate vorgenommen werden. Der tatsächliche Brennwert des Produkts kann daher geringer ausfallen als angegeben.

Die Probe entspricht hinsichtlich der weiteren Ergebnisse der untersuchten Nährwert-Parameter den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Hameln, 19.10.2026

Prüfbericht : 26318877 - 003
 Probenbezeichnung : More Protein Saucen Fix_Kräuterrahmsauce_40g

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 α	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2026-07 ^a ₃	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01, Ber. 2017-10 ^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 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 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.