

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INi
Datum : 25.06.2026

Prüfbericht **26309364 - 006**

Probenbezeichnung : More FIZI_Mango_330ml

Kennzeichnung : Probennummer: P2026032159
Artikelnummer: XMO50728
Charge: IC4N38LGNG/EKN1202611
MHD: 31.10.2027

Auftraggeber-Nr. : IC4N38LGNG/EKN1202611

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 2 x 330 mL

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 07.05.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 07.05.2026 / 25.06.2026

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 : 26309364 - 006
 Probenbezeichnung : More FIZI_Mango_330ml

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	52	kJ/100 mL	53	18	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	12	kcal/100 mL	13	4,2	I
Fett	0,2	g/100 mL	0	0,02	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	max. 0,2	g/100 mL	0		
Kohlenhydrate	1,2	g/100 mL	2,0	0,42	I
Zucker					
Zucker, gesamt	<0,5	g/100 mL	0		I
Fructose	<0,2	g/100 mL			I
Glucose	<0,2	g/100 mL			I
Saccharose	<0,2	g/100 mL			I
Maltose	<0,51	g/100 mL			VII
Lactose	<0,51	g/100 mL			I
Ballaststoffe, löslich und unlöslich, AOAC					
Ballaststoffe, löslich, AOAC	2,9	g/100 mL		1	VII
Ballaststoffe, unlöslich, AOAC	0,1	g/100 mL		0,035	VII
Ballaststoffe, Summe aus löslich und unlöslich, AOAC	3	g/100 mL	3,2	1,1	VII
Eiweiß, F: 6,25	<0,1	g/100 mL	0		I
Natrium	0,047	g/100 mL		0,0071	I
Salz (aus Natrium)	0,11	g/100 mL	0,09	0,017	I
Asche	0,43	g/100 mL		0,065	I
Feuchtigkeit	97,2	g/100 mL		15	VII
Dichte	1,02	g/mL			

Der Gehalt an gesättigten Fettsäuren entspricht höchstens dem Gesamtfettgehalt der Probe. Gemäß Kundenvorgabe wurden die gesättigten Fettsäuren daher nicht analysiert.

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, 25.06.2026

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

Prüfbericht : 26309364 - 006
 Probenbezeichnung : More FIZI_Mango_330ml

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	gemäß Kundenvorgabe ₃	z
Kohlenhydrate	berechnet α	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 ^a ₃	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Ballaststoffe, löslich und unlöslich, AOAC	AOAC 2017.16, mod. automatisierte Aufarbeitung, Trennung IDF/SDF, Säule Waters Sugar-Pak: 2017 ^a ₃	z
Ballaststoffe, Summe aus löslich und unlöslich, AOAC	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
Dichte	Angabe gemäß Kundenspezifikation oder Deklaration ₉₉	

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₀GBA Hamburg 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.
 q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.