

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI  
Datum : 14.01.2026

## **Prüfbericht**                      **26300042 - 003**

Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Vanilla Ice Cream\_360g

Kennzeichnung : Probennummer: P2026000258  
Artikelnummer: XMO10916  
Charge: I5HGBUKMRL / L5125037  
MHD: 30.06.2027

Auftraggeber-Nr. : I5HGBUKMRL / L5125037

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 360 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 05.01.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 05.01.2026 / 14.01.2026

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



Prüfbericht : 26300042 - 003  
 Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Vanilla Ice Cream\_360g

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1450	kJ/100 g	1599		
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	342	kcal/100 g	379		
Fett	3,5	g/100 g	3,7	0,35	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	1,8	g/100 g	2,1	0,18	I
Kohlenhydrate	5,0	g/100 g	5,4		
Stärke	1,7	g/100 g		0,34	I
Zucker					
Zucker, gesamt	3,3	g/100 g	3,6	0,99	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	0,77	g/100 g		0,12	I
Saccharose	<0,20	g/100 g			I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	0,84	g/100 g		0,17	I
Galactose	1,7	g/100 g		0,34	I
Eiweiß, F: 6,25	77,7	g/100 g	79	7,8	I
Natrium	0,16	g/100 g		0,024	I
Salz (aus Natrium)	0,40	g/100 g	0,49	0,06	I
Asche	3,6	g/100 g		0,54	I
Feuchtigkeit	5,3	g/100 g		0,8	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).

Hameln, 14.01.2026

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

Prüfbericht : 26300042 - 003

Probenbezeichnung : More Protein\_Milkshake Style Vanilla Ice Cream\_360g

## 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 $\alpha$	
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
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>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.