

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen: INi  
Datum: 15.05.2025

## **Prüfbericht**                      **25306803 - 012**

Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_Waldfrucht Panna Cotta\_150g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025022370  
Artikelnummer: XMO10789  
Charge: IDQVAP1J22 / L1725068  
MHD: 30.04.2026

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 2 x 150 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 02.05.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 02.05.2025 / 15.05.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind auf unserer Website ([gba-group.com/agn](http://gba-group.com/agn)) einzusehen.

1 von 3



Prüfbericht : 25306803 - 012

Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_Waldfrucht Panna Cotta\_150g

## Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	964	kJ/100 g	1002
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	235	kcal/100 g	242
Fett	0,6	g/100 g	0,8
Fettsäuren			
Fettsäuren, gesättigt	0,1	g/100 g	0
Kohlenhydrate	21,6	g/100 g	26
Zucker			
Zucker, gesamt	12,9	g/100 g	13
Fructose	5,5	g/100 g	
Glucose	4,1	g/100 g	
Saccharose	3,3	g/100 g	
Maltose	<0,50	g/100 g	
Lactose	<0,50	g/100 g	
Ballaststoffe	6,6	g/100 g	
Eiweiß, F: 6,25	1,9	g/100 g	1,9
Natrium	0,77	g/100 g	
Salz (aus Natrium)	1,9	g/100 g	2,0
Asche	3,2	g/100 g	
Feuchtigkeit	4,7	g/100 g	
Fructose nach Inversion	63,0	g/100 g	
Inulin	61,4	g/100 g	
Ballaststoffe, gesamt	68,0	g/100 g	59

Ballaststoffe, gesamt: Summe aus Inulin + Ballaststoffe

### Beurteilung:

Aus dem Zutatenverzeichnis geht hervor, dass Inulin eingesetzt wurde. Da aufgrund der Kennzeichnung keine weiteren Ballaststoffverbindungen zu erwarten sind, welche nicht mit dem Verfahren nach §64 LFGB L 00.00-18 quantitativ erfasst werden würden, berechnet sich gemäß GDCh-Positionspapier der tatsächliche Gesamtballaststoffgehalt aus der Summe des inulinfreien Ballaststoffanteils und dem Gehalt an Inulin. Da der inulinfreie Ballaststoffanteil der vorliegenden Probe nicht analytisch bestimmt werden konnte, kann keine abschließende Beurteilung hinsichtlich der Deklaration der Ballaststoffe und Kohlenhydrate vorgenommen werden.

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

Prüfbericht : 25306803 - 012  
 Probenbezeichnung : Chunky Flavour\_Waldfrucht Panna Cotta\_150g

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

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
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>
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Fructose nach Inversion	HH-MA-M 02-051, HPLC: 2024-11 <sup>a</sup> <sub>0</sub>
Inulin	berechnet $\alpha$
Ballaststoffe, gesamt	berechnet $\alpha$

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>5</sub>GBA Pinneberg <sub>0</sub>GBA Hamburg