

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INi  
Datum : 01.09.2025

**Prüfbericht**

**25313327 - 011**

Probenbezeichnung : Moremelade\_Raspberry-Blueberry\_240g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025045490  
Artikelnummer: XMO10273  
Charge: IVWXGNP4QF / L3  
MHD: 19.06.2026

Auftraggeber-Nr. : IVWXGNP4QF / L3

Verpackung : Kunststoffverpackung

Probenmenge : g

Probentransport : GBA

Eingang : 27.08.2025

Eingangstemperatur : 21 °C

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 27.08.2025 / 01.09.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern von Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, 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

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  
Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln  
Telefon +49 (0)5151 9849-0  
Fax +49 (0)5151 9849-99  
E-Mail [hameln@gba-group.de](mailto:hameln@gba-group.de)  
[www.gba-group.com](http://www.gba-group.com)

Sitz der Gesellschaft:  
Hamburg  
Handelsregister:  
Hamburg HRB 42774  
USt-Id.Nr. DE 118 554 138  
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:  
Ralf Murzen,  
Ole Borchert,  
Alexander Kleinke,  
Dr. Dominik Obeloer



seit 1989

Prüfbericht : 25313327 - 011  
 Probenbezeichnung : Moremelade\_Raspberry-Blueberry\_240g

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	443	kJ/100 g	113	66	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	104	kcal/100 g	27	16	I
Fett	0,3	g/100 g	0	0,03	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	0,2	g/100 g	0	0,02	I
Kohlenhydrate	24,9	g/100 g	27	3,7	I
Zucker					
Zucker, gesamt	3,4	g/100 g	3,0	1	I
Fructose	1,5	g/100 g		0,23	I
Glucose	1,6	g/100 g		0,24	I
Saccharose	0,26	g/100 g		0,039	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Eiweiß, F: 6,25	0,4	g/100 g	0	0,04	I
Natrium	0,015	g/100 g		0,0023	I
Salz (aus Natrium)	0,037	g/100 g	0,03	0,0056	I
Asche	0,21	g/100 g		0,032	I
Feuchtigkeit	74,1	g/100 g		11	VII

Die Berechnung der Brennwerte erfolgte ohne Berücksichtigung des Erythritgehaltes.

### 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, 01.09.2025

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

Prüfbericht : 25313327 - 011  
 Probenbezeichnung : Moremelade\_Raspberry-Blueberry\_240g

### 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 $\alpha$	
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 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <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 <sup>3</sup>GBA Hameln <sup>5</sup>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.