

Fitmart GmbH & Co. KG

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : WMa
Datum : 18.02.2026

Prüfbericht **26302368 - 003**

Probenbezeichnung : Designer Flavor Powder_Strawberry White Chocolate_130g

Kennzeichnung : Artikel Nr.: 15768; MHD: 31/01/2027; Charge: IH9WYP13N6/L0626008

Auftraggeber-Nr. : P2026008267

Verpackung : Fertigpackung/Dose

Probenmenge : 3 x 130 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 04.02.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 04.02.2026 / 18.02.2026

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 / 4

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2



Prüfbericht : 26302368 - 003

Probenbezeichnung : Designer Flavor Powder_Strawberry White Chocolate_130g

Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>	<i>± MU</i>	<i>MU Quelle</i>
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1236	kJ/100 g	1175		
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	299	kcal/100 g	285		
Fett	6,1	g/100 g	5,6	0,61	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	3,8	g/100 g	3,4	0,38	I
Kohlenhydrate	31,4	g/100 g	25		
Zucker					
Zucker, gesamt	19,4	g/100 g	19,0	5,8	I
Fructose	0,96	g/100 g		0,14	I
Glucose	0,76	g/100 g		0,11	I
Saccharose	16,1	g/100 g		2,4	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	0,88	g/100 g		0,18	I
Galactose	0,7	g/100 g		0,14	I
Ballaststoffe	2,6	g/100 g		0,91	I
Inulin	53,5	g/100 g			
Ballaststoffe, gesamt	56,1	g/100 g	57	20	I
Eiweiß, F: 6,25	1,5	g/100 g	1,8	0,15	I
Natrium	0,033	g/100 g		0,005	I
Salz (aus Natrium)	0,082	g/100 g	0,11	0,012	I
Asche	1,2	g/100 g		0,18	I
Feuchtigkeit	3,6	g/100 g		0,54	VII

Beurteilung:

Aus dem Zutatenverzeichnis geht hervor, dass Inulin eingesetzt wurde. Da aufgrund der Kennzeichnung keine weiteren Ballaststoffverbindungen zu erwartet 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).

Hamburg, 18.02.2026

Prüfbericht : 26302368 - 003
 Probenbezeichnung : Designer Flavor Powder_Strawberry White Chocolate_130g

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: 2023-05 ^a ₃	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Galactose	R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Gal E8120, enzymatisch: 2023-06 ^a ₀	z
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18, mod. mit Zugabe von Inulinase: 1997-01, ber. 2017-10 ^a ₃	z
Inulin	§ 64 LFGB L 00.00-94, photometrisch: 2006-09 ^a ₁	z
Ballaststoffe, gesamt	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 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 ₀GBA Hamburg ₁extern 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.
 q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

Prüfbericht : 26302368 - 003

Probenbezeichnung : Designer Flavor Powder_Strawberry White Chocolate_130g