GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Brekelbaumstr. 1 · 31789 Hameln

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14170-01-00

Unser Zeichen : INi
Datum : 12.11.2026

Prüfbericht 26320922 - 003

Probenbezeichnung	:	Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Honey Mustard_285ml
Kennzeichnung	:	Artikel Nr.: XMO10398; MHD: 07/03/2028; Charge: I6HL3ZXH7J/1006173621
Auftraggeber-Nr.	:	P2026096776
Verpackung	:	Fertigpackung
Probenmenge	:	1 x 302 g
Probentransport	:	Lieferdienst
Eingang	:	05.11.2026
Eingangstemperatur	:	Raumtemperatur
Probenahme	:	durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende	:	05.11.2026 / 12.11.2026

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.

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026

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
www.gba-group.com

Sitz der Gesellschaft:
Hamburg
Handelsregister:
Hamburg HRB 42774
USt-Id.Nr. DE 118 554 138
St.-Nr. 47/723/00196
EORI-Nr. DE5400341000

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

seit 1989

Prüfbericht : 26320922 - 003
Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Honey Mustard_285ml

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	*Messwert*	*Einheit*	*Deklaration*	*± MU*	*MU Quelle*
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	295	kJ/100 g	279	103	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	70	kcal/100 g	66	25	I
Fett	1,5	g/100 g	0,9	0,2	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	0,3	g/100 g	0	0,03	I
Fetts. einf. ungesättigt	0,9	g/100 g		0,09	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	0,3	g/100 g		0,03	I
Kohlenhydrate	12,6	g/100 g	13	4,4	I
Zucker		g/100 g			
Zucker, gesamt	9,7	g/100 g	7,7	2,9	I
Fructose	5,3	g/100 g		0,8	I
Glucose	4,1	g/100 g		0,61	I
Saccharose	0,30	g/100 g		0,045	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Ballaststoffe	1,1	g/100 g	0,5	0,4	I
Eiweiß, F: 6,25	0,9	g/100 g	1,0	0,1	I
Natrium	0,68	g/100 g		0,1	I
Salz (aus Natrium)	1,7	g/100 g	1,7	0,26	I
Asche	1,9	g/100 g		0,29	I
Feuchtigkeit	81,9	g/100 g		12	VII

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, 12.11.2026

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

Prüfbericht : 26320922 - 003
Probenbezeichnung : Light Gourmet Sauce & Salad Dressing_Honey Mustard_285ml

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 20.01/02-5: 1980-05[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: 2026-07[a]3	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01, Ber. 2017-10[a]3	z
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	
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07[a]00	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 20.01/02-3: 1980-05[a]3	z

Die mit [a] gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System 3GBA Hameln 00GBA Hamburg (AW)

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.