

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI  
Datum : 16.09.2025

## **Prüfbericht**                      **25314090 - 003**

Probenbezeichnung : More Saucen & Back Protein\_Sahne\_2000g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025048142  
Artikelnummer: XMO12470  
Charge / Lieferantencharge: ITM4PUY9AZ / L3525109  
MHD: 28.02.2027

Auftraggeber-Nr. : ITM4PUY9AZ / L3525109

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 2024 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 05.09.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 05.09.2025 / 16.09.2025

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, 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 / 4

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



Prüfbericht : 25314090 - 003  
 Probenbezeichnung : More Saucen & Back Protein\_Sahne\_2000g

## 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)	1663	kJ/100 g	1673	580	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	394	kcal/100 g	397	140	I
Fett	6,5	g/100 g	6,9	0,65	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	4,1	g/100 g	4,3	0,41	I
Kohlenhydrate	7,0	g/100 g	6,0	2,5	I
Zucker					
Zucker, gesamt	6,5	g/100 g	5,9	2	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	1,6	g/100 g		0,24	I
Saccharose	<0,20	g/100 g			I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	2,1	g/100 g		0,42	I
Galactose	2,8	g/100 g		0,56	I
Ballaststoffe	2,5	g/100 g	0	0,88	I
Eiweiß, F: 6,25	75,5	g/100 g	77	7,6	I
Natrium	0,18	g/100 g		0,027	I
Salz (aus Natrium)	0,45	g/100 g	0,51	0,068	I
Asche	3,7	g/100 g		0,56	I
Feuchtigkeit	4,9	g/100 g		0,74	VII
Aminosäurespektrum, frei und gebunden					
Asparaginsäure (Summe Asparagin + Asparaginsäure)	9,7	g/100 g Eiweiß		1,5	IV
Threonin	5,7	g/100 g Eiweiß		0,86	IV
Serin	5,0	g/100 g Eiweiß		0,75	IV
Glutaminsäure (Summe Glutamin + Glutaminsäure)	22,0	g/100 g Eiweiß		3,3	IV
Prolin	8,2	g/100 g Eiweiß		1,2	IV
Glycin	2,0	g/100 g Eiweiß		0,3	IV
Alanin	4,2	g/100 g Eiweiß		0,63	IV
Valin	6,5	g/100 g Eiweiß		0,98	IV
Methionin (ber. aus Methioninsulfon)	2,5	g/100 g Eiweiß		0,38	IV
Isoleucin	6,0	g/100 g Eiweiß		0,9	IV
Leucin	10,3	g/100 g Eiweiß		1,5	IV
Tyrosin	4,4	g/100 g Eiweiß		0,66	IV
Phenylalanin	4,1	g/100 g Eiweiß		0,61	IV
Ornithin	<0,02	g/100 g Eiweiß			IV
gamma-Aminobuttersäure (GABA)	<0,02	g/100 g Eiweiß			IV
Lysin	9,3	g/100 g Eiweiß		1,4	IV
Histidin	2,6	g/100 g Eiweiß		0,39	IV

Prüfbericht : 25314090 - 003

Probenbezeichnung : More Saucen & Back Protein\_Sahne\_2000g

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>	<i>± MU</i>	<i>MU Quelle</i>
Arginin	3,0	g/100 g Eiweiß		0,45	IV
Taurin	<0,02	g/100 g Eiweiß			IV
Hydroxyprolin	<0,02	g/100 g Eiweiß			IV
Cyst(e)in (Summe Cystein + Cystin; ber. aus Cysteinsäure)	1,6	g/100 g Eiweiß		0,24	IV
Hydroxylysin	<0,02	g/100 g Eiweiß			IV
Tryptophan, frei und gebunden	1,6	g/100 g Eiweiß		0,24	IV
Summe Aminosäuren	81,9	g/100 g			I

**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).

Hamel, 16.09.2025

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

Prüfbericht : 25314090 - 003  
 Probenbezeichnung : More Saucen & Back Protein\_Sahne\_2000g

## 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 $\alpha$	
Galactose	R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Gal E8120, enzymatisch: 2023-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>	z
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	z
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	q
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
Aminosäurespektrum, frei und gebunden	FV-0333 02-001, LC-MS/MS: 2022-04 <sup>a</sup> <sub>1</sub>	z
Tryptophan, frei und gebunden	FV-0333 02-001, LC-MS/MS: 2022-04 <sup>a</sup> <sub>1</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 <sub>1</sub>extern

### MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit  $k = 2$  (95 %), Probenahme nicht inbegriffen  
 VII: Gemäß Expertenschätzung  
 IV: Gemäß Unterauftragnehmer

### 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.