

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INi
Datum : 12.10.2026

Prüfbericht **26318362 - 003**

Probenbezeichnung : More Protein Satisfites_Dark Chocolate Caramel Brownie_12x 2x25g
(DE,FR,NL)

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO51317; MHD: 26/05/2027; Charge:
IEUX54ZWPK/L3626505-23

Auftraggeber-Nr. : P2026079685

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 5 x 50 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 28.09.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 28.09.2026 / 12.10.2026

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

1 / 4



Prüfbericht : 26318362 - 003
 Probenbezeichnung : More Protein Satisbites_Dark Chocolate Caramel Brownie_12x 2x25g
 (DE,FR,NL)

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1655	kJ/100 g	1528	579	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	396	kcal/100 g	365	139	I
Fett	16,7	g/100 g	16	1,7	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	10,1	g/100 g	9,4	1	I
Fetts. einf. ungesättigt	5,9	g/100 g		0,59	I
Fetts. mehrf. ungesättigt	0,7	g/100 g		0,07	I
Kohlenhydrate	40,6	g/100 g	33	14	I
Zucker		g/100 g			
Zucker, gesamt	<0,5	g/100 g	0,4		I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	<0,20	g/100 g			I
Saccharose	<0,20	g/100 g			I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Zuckeralkohole					
Zuckeralkohole, Summe	17,7	g/100 g		6,2	I
Isomalt	<0,5	g/100 g			I
Maltit	14,3	g/100 g		5	I
Mannit	<0,5	g/100 g			I
Laktit	<0,5	g/100 g			I
Sorbit	3,4	g/100 g		0,5	I
Xylit	<0,5	g/100 g			I
Ballaststoffe	6,1	g/100 g	10	2,1	I
Eiweiß, F: 6,25	25,1	g/100 g	28	2,5	I
Natrium	0,28	g/100 g		0,042	I
Salz (aus Natrium)	0,70	g/100 g	0,62	0,11	I
Asche	1,9	g/100 g		0,29	I
Feuchtigkeit	9,5	g/100 g		1,4	VII
Glycerin, freies	9940	mg/kg		517	IV

Beurteilung:

Aus dem Zutatenverzeichnis geht hervor, dass Polydextrose und Inulin eingesetzt wurden. Polydextrose und Inulin können bei der angewandten Methode der Ballaststoffanalyse nicht vollständig erfasst werden. Daher kann keine abschließende Beurteilung hinsichtlich der Deklaration der Ballaststoffe und Kohlenhydrate vorgenommen werden.

Prüfbericht : 26318362 - 003
 Probenbezeichnung : More Protein Satisbites_Dark Chocolate Caramel Brownie_12x 2x25g
 (DE,FR,NL)

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

Hameln, 12.10.2026

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: 2026-07 ^a ₃	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Zuckeralkohole	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2026-07 ^a ₃	z
Zuckeralkohole, Summe	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 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
Glycerin, freies	FV-0323 06-001, enzymatisch: 2018-03 ₁	z

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₅GBA Pinneberg _{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.

Prüfbericht : 26318362 - 003
Probenbezeichnung : More Protein Satisbites_Dark Chocolate Caramel Brownie_12x 2x25g
(DE,FR,NL)