GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldtschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn

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

Unser Zeichen : KaA
Datum : 05.10.2026

Prüfbericht 26318359 - 003

Probenbezeichnung	:	Chunky Flavour_White Chocolate Lebkuchen_150g
Kennzeichnung	:	Artikel Nr.: XMO50718; MHD: 30/09/2027; Charge: IA1GX88HDG/L3626015
Auftraggeber-Nr.	:	P2026079681
Verpackung	:	Fertigpackung
Probenmenge	:	2 x 150 g
Probentransport	:	Lieferdienst
Eingang	:	28.09.2026
Eingangstemperatur	:	Raumtemperatur
Probenahme	:	durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende	:	28.09.2026 / 05.10.2026

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

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg
Telefon +49 (0)40 797172-0
Fax +49 (0)40 797172-27
E-Mail gba-group@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 : 26318359 - 003
Probenbezeichnung : Chunky Flavour_White Chocolate Lebkuchen_150g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	*Messwert*	*Einheit*	*Deklaration*	*± MU*	*MU Quelle*
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1284	kJ/100 g	1279		
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	311	kcal/100 g	309		
Fett	8,4	g/100 g	8,1	0,8	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	5,1	g/100 g	4,7	0,51	I
Kohlenhydrate	26,4	g/100 g	32		
Stärke	9,1	g/100 g		1,8	I
Zucker		g/100 g			
Zucker, gesamt	16,4	g/100 g	19	4,9	I
Fructose	0,71	g/100 g		0,11	I
Glucose	0,85	g/100 g		0,13	I
Saccharose	14,0	g/100 g		2,1	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Galactose	0,8	g/100 g		0,2	I
Inulin	54,4	g/100 g		5,4	I
Ballaststoffe	2,3	g/100 g		0,8	I
Ballaststoffe, gesamt	56,8	g/100 g	50	20	I
Eiweiß, F: 6,25	4,0	g/100 g	2,8	0,4	I
Natrium	0,27	g/100 g		0,041	I
Salz (aus Natrium)	0,68	g/100 g	0,63	0,1	I
Asche	2,0	g/100 g		0,3	I
Feuchtigkeit	2,4	g/100 g		0,4	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).

Hamburg, 05.10.2026

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

Prüfbericht : 26318359 - 003
Probenbezeichnung : Chunky Flavour_White Chocolate Lebkuchen_150g

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	
Stärke	R-Biopharm AG Enzytec Stärke E1268, enzymatisch: 2011-01$^{a}{}_{0}$	z
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2026-07$^{a}{}_{3}$	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Galactose	R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Gal E8120, enzymatisch: 2023-06$^{a}{}_{0}$	z
Inulin	§ 64 LFGB L 00.00-94, photometrisch: 2006-09$^{a}{}_{0}$	z
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18, mod. mit Zugabe von Inulinase: 1997-01, ber. 2017-10$^{a}{}_{3}$	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$^{a}{}_{3}$	
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 $_{3}$GBA Hameln $_{0}$GBA Hamburg (GS) $_{5}$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.