GBA GROUP

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

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn

QS-anerkanntes Labor · ilac-MRA · DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14170-01-00

Unser Zeichen : INi
Datum : 28.01.2026

Prüfbericht 25317417 - 016

Probenbezeichnung	:	Chunky Flavour_Morezipan White Chocolate_150g
Kennzeichnung	:	Probennummer: P2025060778 Artikelnummer: XMO10806 Charge: IED36NR37Q / L4425089 MHD: 31.10.2026
Auftraggeber-Nr.	:	IED36NR37Q / L4425089
Verpackung	:	Fertigpackung
Probenmenge	:	2 x 150 g
Probentransport	:	Lieferdienst
Eingang	:	29.10.2025
Eingangstemperatur	:	Raumtemperatur
Probenahme	:	durch den Einsender
Prüfbeginn / -ende	:	29.10.2025 / 28.01.2026

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.

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

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

seit 1989

Prüfbericht : 25317417 - 016
Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Morezipan White Chocolate_150g

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	*Messwert*	*Einheit*	*Deklaration*	*± MU*	*MU Quelle*
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1358	kJ/100 g	1335	362	
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	329	kcal/100 g	323	116	
Fett	10,5	g/100 g	11	1,1	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	6,5	g/100 g	6,4	0,65	I
Kohlenhydrate, berechnet	30,1	g/100 g	30	9	I
Zucker					
Zucker, gesamt	17,7	g/100 g	21	5,3	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	2,2	g/100 g		0,33	I
Saccharose	14,8	g/100 g		2,2	I
Maltose	0,73	g/100 g		0,22	VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Ballaststoffe	1,2	g/100 g		0,42	I
Inulin	54,7	g/100 g			
Ballaststoffe, gesamt	55,9	g/100 g	52	20	I
Eiweiß, F: 6,25	0,7	g/100 g	0,7	0,07	I
Natrium	0,0047	g/100 g		0,00071	I
Salz (aus Natrium)	0,012	g/100 g	0,03	0,0018	I
Asche	0,86	g/100 g		0,13	I
Feuchtigkeit	2,0	g/100 g		0,3	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).

Hameln, 28.01.2026

Prüfbericht : 25317417 - 016
Probenbezeichnung : Chunky Flavour_Morezipan White Chocolate_150g

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	berechnet α	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05$^{a}{}_{3}$	z
Zucker, gesamt	berechnet α	
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 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$^{a}{}_{3}$	z

Die mit ^{a} gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System $_{3}$GBA Hameln $_{1}$extern $_{5}$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.
q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.