

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen: INi  
Datum: 01.04.2025

## **Prüfbericht**                      **25304565 - 003**

Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee S'Mores 2000g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025015746  
Artikelnummer: XM012628  
Charge: I295N4XFSF / F03999  
MHD: 10.09.2026

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 2000 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 21.03.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 21.03.2025 / 01.04.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind auf unserer Website ([gba-group.com/agn](http://gba-group.com/agn)) einzusehen.

1 von 3



Prüfbericht : 25304565 - 003  
 Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee S'Mores 2000g

## Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1642	kJ/100 g	1619
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	388	kcal/100 g	383
Fett	5,2	g/100 g	6,0
Fettsäuren			
Fettsäuren, gesättigt	3,5	g/100 g	3,6
Kohlenhydrate	25,4	g/100 g	21
Zucker			
Zucker, gesamt	10,6	g/100 g	14
Fructose	0,22	g/100 g	
Glucose	3,3	g/100 g	
Saccharose	2,1	g/100 g	
Maltose	<0,50	g/100 g	
Lactose	4,9	g/100 g	
Ballaststoffe	3,1	g/100 g	1,4
Eiweiß, F: 6,25	58,4	g/100 g	60
Natrium	0,18	g/100 g	
Salz (aus Natrium)	0,44	g/100 g	0,49
Asche	3,8	g/100 g	
Feuchtigkeit	4,1	g/100 g	

### 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, 01.04.2025

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

Prüfbericht : 25304565 - 003  
 Probenbezeichnung : More Protein Iced Coffee S'Mores 2000g

## Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
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>
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$
Ballaststoffe	§ 64 LFGB L 00.00-18: 1997-01 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.

Untersuchungslabor:  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln <sub>5</sub>GBA Pinneberg