

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen: INi
Datum: 03.04.2025

Prüfbericht **25304187 - 012** b ersetzt Prüfbericht 25304187-012

Probenbezeichnung : No More Sugar Neutral 1000g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025014729
Artikelnummer: XMO10638
Charge: ICJS9G24AB / L1125127
MHD: 31.08.2026

Auftraggeber-Nr. : Charge: ICJS9G24AB

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 1000 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 17.03.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 17.03.2025 / 24.03.2025

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) einzusehen.

1 von 3



Prüfbericht : 25304187 - 012 b ersetzt Prüfbericht 25304187-012

Probenbezeichnung : No More Sugar Neutral 1000g

Untersuchungsergebnisse

<i>Chemische/Physikalische Analytik</i>	<i>Messwert</i>	<i>Einheit</i>	<i>Deklaration</i>
Brennwert in kJ	0	kJ/100 g	0
Brennwert in kcal	0	kcal/100 g	0
Fett	0,2	g/100 g	0
Fettsäuren			
Fettsäuren, gesättigt	0,1	g/100 g	0
+ Kohlenhydrate	99,8	g/100 g	100
Zucker			
Zucker, gesamt	<0,5	g/100 g	0
Fructose	<0,20	g/100 g	
Glucose	<0,20	g/100 g	
Saccharose	<0,20	g/100 g	
Maltose	<0,50	g/100 g	
Lactose	<0,50	g/100 g	
Galactose	<0,1	g/100 g	
Eiweiß, F: 6,25	<0,1	g/100 g	0
Natrium	<0,0010	g/100 g	
Salz (aus Natrium)	<0,0025	g/100 g	0
Asche	<0,10	g/100 g	
Feuchtigkeit	<0,1	g/100 g	

Die berechneten Kohlenhydrate umfassen den Erythritgehalt der vorliegenden Probe.

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).

Hameln, 03.04.2025

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

Prüfbericht : 25304187 - 012 b ersetzt Prüfbericht 25304187-012

Probenbezeichnung : No More Sugar Neutral 1000g

Methoden

<i>Parameter</i>	<i>Methode</i>
Brennwert in kJ	berechnet α
Brennwert in kcal	berechnet α
Fett	§ 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 ^a ₃
Fettsäuren	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a ₃
Kohlenhydrate	berechnet α
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 ^a ₃
Zucker, gesamt	berechnet α
Galactose	R-Biopharm AG Enzytec Liquid D-Gal E8120, enzymatisch: 2023-06 ^a ₀
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 ^a ₃
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 ^a ₅
Salz (aus Natrium)	berechnet α
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 ^a ₃
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 ^a ₃

Mit ^a markierte Verfahren sind akkreditiert.

Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₀GBA Hamburg ₅GBA Pinneberg

+ Abänderungen zur Vorversion