

arotop food & environment GmbH · Postfach 100 108 · D-55132 Mainz

Quality First GmbH  
Äußere Wiener Str. 11  
93055 Regensburg

Institut für Geschmacksforschung,  
Lebensmittel- und Umweltanalytik  
Dekan-Laist-Straße 9  
D-55129 Mainz

Tel +49 6131 58380-0  
Fax +49 6131 58380-80  
arotop@arotop.com  
www.arotop.com

## Prüfbericht Probeninformation

24.09.2018

Projekt-Nr.	L-18-08149
Bezeichnung	M More Nutrition Total Protein
Sorte	Zimt-Zucker-Cookies Geschmack
Probengeber	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665325758
Anzahl der Proben	1
Eingang	06.09.2018
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	1500g
Angaben zur Haltbarkeit	16.08.2020
Los / Charge	14025
Untersuchungszeitraum	06.09.2018 - 24.09.2018

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
<b>Nährwerte</b>			
Wasser Methode: ASU    64 LFGB L.06.00-3	3,5	g/100g	
Asche Methode: ASU    64 LFGB L.06.00-4	3,6	g/100g	
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU    64 LFGB L.06.00-20	77,9	g/100g	
Fett (nach Aufschluss) Methode: ASU    64 LFGB L.06.00-6	3,5	g/100g	

Projektnummer: L-18-08149  
 Bezeichnung: M More Nutrition Total Protein  
 Sorte: Zimt-Zucker-Cookies Geschmack



### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Glucose Methode: enzymatisch	0,8	g/100g	
Fructose Methode: enzymatisch	< 0,05 (BG)	g/100g	
Saccharose Methode: enzymatisch	0,05	g/100g	
Lactose Methode: enzymatisch	< 0,05 (BG)	g/100g	
Ballaststoffe Methode: ASU 64 LFGB L.00.00-18	3,0	g/100g	
Kochsalz berechnet über Natrium Methode: AHM 801 (ICP-OES)	0,190	g/100g	
<b>Zucker, gesamt</b> Methode: berechnet			
	0,9	g/100g	
<b>Stärke nach Totalhydrolyse</b>			
Glucose nach Totalhydrolyse Methode: enzymatisch nach Totalhydrolyse	5,9	g/100g	
Stärke (berechnet aus Totalhydrolyse) Methode: berechnet	3,7	g/100g	
<b>Fettsäurespektrum</b>			
Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett	
Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett	
Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett	
Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	33,5	g/100g Fett	
Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	2,6	g/100g Fett	
Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	16,5	g/100g Fett	
Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	34,6	g/100g Fett	
Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID)	11,6	g/100g Fett	
Linolensäure C18:3 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,2	g/100g Fett	
Arachinsäure C20:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett	
Eicosensäure C20:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett	
Summe gesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	50,0	g/100g Fett	
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	37,2	g/100g Fett	
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	12,8	g/100g Fett	
<b>Nährwerttabelle</b>			
Brennwert kJ Methode: berechnet	1556	kJ	375 (S)
Brennwert kcal Methode: berechnet	368	kcal	1569 (S)
Fett	3,5	g/100g	4,5 (S) ± 1,5*
davon gesättigte Fettsäuren	1,8	g/100g	1,7 (S) ± 0,8*
Kohlenhydrate	4,6	g/100g	6,9 (S) - 2*
davon Zucker	0,9	g/100g	2,4 (S) ± 2*
Eiweiß	77,9	g/100g	74,3 (S) ± 8*
Salz	0,19	g/100g	0,21 (S) ± 0,375*

(G)=Grenzwert, HG=(Höchstgehalt), (S)=Spezifikation Kunde, (R)=Richtwert, (W)=Warnwert, (BG)=Bestimmungsgrenze, (NG)=Nachweisgrenze, (o.a.V.)= ohne anormale Veränderungen, (#)=Parameter nicht akkreditiert

\* Leitfaden der Europäischen Kommission in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte

Projektnummer: L-18-08149  
Bezeichnung: M More Nutrition Total Protein  
Sorte: Zimt-Zucker-Cookies Geschmack

Mit freundlichen Grüßen  
arotop food & environment GmbH



i.A. Philipp Schwarz  
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker  
Qualitätssicherung

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgut beziehen. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.



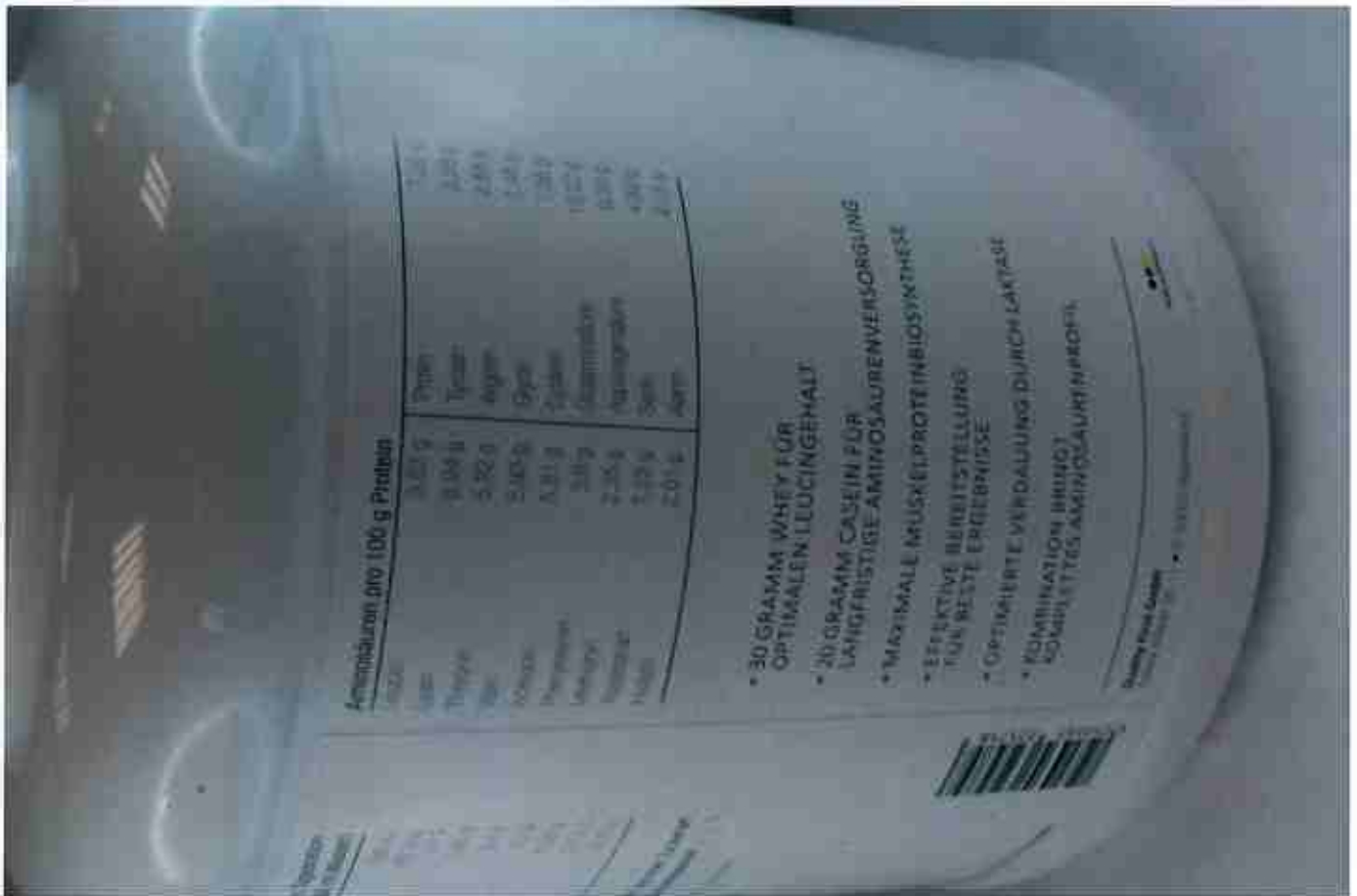
IMG\_0006

Projektnummer: L-18-08149  
 Bezeichnung: M More Nutrition Total Protein  
 Sorte: Zimt-Zucker-Cookies Geschmack



IMG\_0007

Projektnummer: L-18-08149  
 Bezeichnung: M More Nutrition Total Protein  
 Sorte: Zimt-Zucker-Cookies Geschmack



IMG\_0008