

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI  
Datum : 10.06.2025**Prüfbericht**                      **25308035 - 009**

Probenbezeichnung : Protein Tortilla Chips\_Sour Cream & Onion\_50g

Kennzeichnung : Probennummer: P2025026832  
Artikelnummer: XMO12057  
Charge: IRCGY3EE4B / 25050  
MHD: 19.02.2026

Auftraggeber-Nr. : IRCGY3EE4B / 25050

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 2 x 50 g

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 22.05.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 22.05.2025 / 10.06.2025

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, 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](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.



Prüfbericht : 25308035 - 009  
 Probenbezeichnung : Protein Tortilla Chips\_Sour Cream & Onion\_50g

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	1650	kJ/100 g	1713	580	I
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	392	kcal/100 g	408	140	I
Fett	9,1	g/100 g	11	0,91	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	0,9	g/100 g	1,2	0,09	I
Kohlenhydrate	45,0	g/100 g	43	16	I
Zucker					
Zucker, gesamt	2,3	g/100 g	3,2	0,69	I
Fructose	<0,20	g/100 g			I
Glucose	1,1	g/100 g		0,17	I
Saccharose	1,1	g/100 g		0,17	I
Maltose	<0,50	g/100 g			VII
Lactose	<0,50	g/100 g			I
Ballaststoffe	9,6	g/100 g	9	3,4	I
Eiweiß, F: 6,25	27,7	g/100 g	29	2,8	I
Natrium	1,1	g/100 g		0,17	I
Salz (aus Natrium)	2,7	g/100 g	3,2	0,41	I
Asche	6,4	g/100 g		0,96	I
Feuchtigkeit	2,2	g/100 g		0,33	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).

Hamel, 10.06.2025

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

Prüfbericht : 25308035 - 009  
 Probenbezeichnung : Protein Tortilla Chips\_Sour Cream & Onion\_50g

## Methoden

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

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor:  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln <sub>5</sub>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.