

Gelateria Giulia
Herr Johnny Özmen
Wassermannstr. 97
12489 Berlin



DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Ansprechpartner
Anja Braband

Telefon
030 / 74 73 33 - 1153

E-Mail
braband@produktqualitaet.com

Berlin, den 11.11.2021
Seite 1 von 3

PRÜFBERICHT

Probennummer: ifp21-50174-004
Probenbezeichnung: Acaibeere
Probeneingang: 29.10.2021
Auftraggeber: Gelateria Giulia
Probenahme durch: Auftraggeber

Zustand bei Probeneingang: gekühlt (-19,0 °C) und ohne Auffälligkeiten
Äußere Aufmachung: Kunststoffbecher verschlossen
Füllmenge: ca. 150 g
Anzahl Packungen: 1
Beginn/Ende der Analyse: 29.10.2021 / 10.11.2021

Untersuchungen und Ergebnisse:
Siehe nächste Seite

Probennummer: ifp21-50174-004
 Bezeichnung: Acaibeere

Seite 2 von 3

Chemisch-analytische Parameter:

Brennwert	berechnet	KJ/100 g :	460
Brennwert	berechnet	kcal/100 g :	109
Trockenmasse	ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)	g/100 g :	26,2
Wasser	ASU L 06.00-3 : 2014-08 (a)	g/100 g :	73,8
Asche	ifp 001304 (Gravimetrie) : 2019-07 (a)	g/100 g :	0,14
Gesamteiweiß	ASU L 06.00-7 : 2014-08 (a)	g/100 g :	0,3
Der Umrechnungsfaktor von Gesamtstickstoff auf Protein beträgt 6,25.			
Ballaststoffe	ASU L 00.00-18 : 1997-01 Ber. 2002-12 (a)	g/100 g :	1,0
Gesamtfett	ifp 001303 (Gravimetrie) : 2019-07 (a)	g/100 g :	1,3
- davon gesättigte Fettsäuren	ifp 000443 (GC-FID) : 2021-07 (a)	g/100 g :	0,47

Zucker / Kohlenhydrate:

Glucose	EnzymeFast E1002 : 2013-02 (a)	g/100 g :	1,7
Fructose	EnzymeFast E1002 : 2013-02 (a)	g/100 g :	< 0,1
Lactose	EnzymeFast E1001 : 2013-02 (a)	g/100 g :	< 0,1
Galactose	EnzymeFast E1001 : 2013-02 (a)	g/100 g :	< 0,1
Maltose	EnzymeFast E1006 : 2013-02 (a)	g/100 g :	0,5
Saccharose	EnzymeFast E1002 : 2013-02 (a)	g/100 g :	17,4
Gesamtzucker	berechnet	g/100 g :	19,6
Kohlenhydrate	berechnet	g/100 g :	23,5

Elemente, Metalle und Mineralstoffe:

Natrium	in Anl. ASU L 07.00-56 : 2000-07 (a)	mg/kg :	108
Salzgehalt	berechnet	g/100 g :	0,03
Berechneter Gehalt an Salzäquivalent: Salz = Natrium x 2,5			

Probennummer: ifp21-50174-004
 Bezeichnung: Acaibeere

Seite 3 von 3

Verpflichtende Nährwertangabe nach Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

	pro 100 g
Energie ¹	460/109 kJ/kcal
Fett	1,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate ²	23 g
davon Zucker ³	20 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz ⁴	0,03 g

¹Berechnung des Brennwertes über die Umrechnungsfaktoren des Anhangs XIV der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011.

²Berechnung des Gehalts an Kohlenhydraten durch Differenzrechnung der Gewichtshunderteile der Gehalte an Wasser, Gesamteiweiß, Fett, Ballaststoffen, Asche und ggf. der organischen Säuren von Hundert (Souci, S.W., Fachmann, W. und H., Kraut, Die Zusammensetzung der Lebensmittel Nährwert-Tabellen, Stuttgart: Taylor & Francis, A CRC Press Book, MedPharm Scientific Publishers, 2008).

³Berechnung über die Summe der bestimmten Einzelzucker Fructose, Glucose, Lactose, Saccharose, Maltose und Galactose.

⁴Ermittelter Natriumgehalt berechnet als Salzäquivalent nach Anhang I Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 = Natrium x 2,5.

Die Nährwerte wurden nach dem „Leitfaden zur Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte“ gerundet.

Dieses Dokument wurde von Anja Braband geprüft, elektronisch freigegeben und ist ohne Unterschrift gültig.

Anja Braband
 Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin
 Prüfleitung