

SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH · Orlaweg 2 · 07743 Jena

Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19
37120 Lenglern

Ihr Ansprechpartner:
Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Telefon 03641 / 30 96 - 349
lars.mueller@synlab.com
www.synlab.de

Prüfbericht zum Auftrag Nr. F 00045 - 19



Auftraggeber:	Eisgrosshandel eisBüffe Holtenser Str. 19, 37120 Lenglern
Probenumfang:	45 Proben
Probenart:	Speiseeis (45x)
Probenahme:	Auftraggeber
Probeneingang:	02.01.2019
Prüfzeitraum:	02.01.2019 bis 09.01.2019

Sehr geehrte Damen und Herren,

beiliegend übersenden wir Ihnen Prüfberichte zum oben genannten Auftrag.

Mit freundlichen Grüßen
SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L1

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Milchspeiseeis Vanille

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Berechnete Nährwerte

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,5	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,0	g/100 g
Kohlenhydrate		24,6	g/100 g
davon Zucker		24,3	g/100 g
Ballaststoffe		0,9	g/100 g
Gesamteiweiß		3,8	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,18	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	657	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		156	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	663	kJ/100 g
	158	kcal/100 g
Fett	4,5	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0	g/100 g
Kohlenhydrate	25	g/100 g
davon Zucker	24	g/100 g
Ballaststoffe	0,9	g/100 g
Eiweiß	3,8	g/100 g
Salz	0,18	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie



Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L2

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Milchspeiseeis Schoko

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Berechnete Nährwerte

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	5,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,6	g/100 g
Kohlenhydrate		28,0	g/100 g
davon Zucker		27,3	g/100 g
Ballaststoffe		1,3	g/100 g
Gesamteiweiß		4,1	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,20	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	749	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		178	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	749	kJ/100 g
	178	kcal/100 g
Fett	5,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	1,3	g/100 g
Eiweiß	4,1	g/100 g
Salz	0,20	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗ ↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie



Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L3

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Zitrone

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	0,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,1	g/100 g
Kohlenhydrate		31,6	g/100 g
davon Zucker		31,0	g/100 g
Ballaststoffe		0,1	g/100 g
Gesamteiweiß		0,0	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,04	g/100 g
Brennwert (aus den o.g. Inhaltsstoffen)	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	542	kJ/100 g
		128	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	544	kJ/100 g
	128	kcal/100 g
Fett	0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g/100 g
Kohlenhydrate	32	g/100 g
davon Zucker	31	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	0	g/100 g
Salz	0,4	g/100 g

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt. --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort, (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗ ↘: Richtwert über-/unterschritten

bkürzungen, Symbole:

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L4

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Roche

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	8,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,2	g/100 g
Kohlenhydrate		26,6	g/100 g
davon Zucker		26,1	g/100 g
Ballaststoffe		0,5	g/100 g
Gesamteiweiß		4,2	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	835	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		199	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	838	kJ/100 g
	200	kcal/100 g
Fett	8,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0,5	g/100 g
Eiweiß	4,2	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚠: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L5

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Malaga

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,8	g/100 g
Kohlenhydrate		27,8	g/100 g
davon Zucker		27,6	g/100 g
Ballaststoffe		0,1	g/100 g
Gesamteiweiß		3,6	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	690	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		164	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	693	kJ/100 g
	164	kcal/100 g
Fett	4,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	28	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,6	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt. --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Abkürzungen, Symbole:

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie



Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L6

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Cookie

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	5,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,0	g/100 g
Kohlenhydrate		27,8	g/100 g
davon Zucker		27,4	g/100 g
Ballaststoffe		0,1	g/100 g
Gesamteiweiß		3,9	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,19	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	740	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		176	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	742	kJ/100 g
	176	kcal/100 g
Fett	5,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,9	g/100 g
Salz	0,19	g/100 g

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole:

--: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗ ↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie



Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L7

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Snikers

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	11,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,5	g/100 g
Kohlenhydrate		24,9	g/100 g
davon Zucker		24,2	g/100 g
Ballaststoffe		1,1	g/100 g
Gesamteiweiß		6,5	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,33	g/100 g
Brennwert (aus den o.g. Inhaltsstoffen)	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	957	kJ/100 g
		229	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	959	kJ/100 g
	229	kcal/100 g
Fett	11,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5	g/100 g
Kohlenhydrate	25	g/100 g
davon Zucker	24	g/100 g
Ballaststoffe	1,1	g/100 g
Eiweiß	6,5	g/100 g
Salz	0,33	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L8

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Walnuss

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	6,9	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,0	g/100 g
Kohlenhydrate		27,2	g/100 g
davon Zucker		26,4	g/100 g
Ballaststoffe		0,4	g/100 g
Gesamteiweiß		3,9	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	787	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		187	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	784	kJ/100 g
	187	kcal/100 g
Fett	6,9	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0,4	g/100 g
Eiweiß	3,9	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

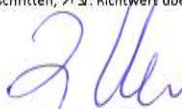
Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole:

--: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚡: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lenglern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L9

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Marzipan

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	6,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,0	g/100 g
Kohlenhydrate		26,8	g/100 g
davon Zucker		26,1	g/100 g
Ballaststoffe		0,3	g/100 g
Gesamteiweiß		4,1	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	765	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		182	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	766	kJ/100 g
	182	kcal/100 g
Fett	6,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,0	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	4,1	g/100 g
Salz	0,18	g/100 g

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole:

--: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚡: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie



Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L10

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Apfel

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,8	g/100 g
Kohlenhydrate		28,2	g/100 g
davon Zucker		26,7	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,5	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	694	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		165	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	691	kJ/100 g
	164	kcal/100 g
Fett	4,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,5	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚠: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L11

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Lello

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	8,5	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		4,7	g/100 g
Kohlenhydrate		26,4	g/100 g
davon Zucker		25,9	g/100 g
Ballaststoffe		0,6	g/100 g
Gesamteiweiß		4,3	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,18	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	841	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		201	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	851	kJ/100 g
	203	kcal/100 g
Fett	8,5	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,7	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0,6	g/100 g
Eiweiß	4,3	g/100 g
Salz	0,18	g/100 g

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt. --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort, (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚡: Richtwert über-/unterschritten

Abkürzungen, Symbole:

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L12

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Spezial

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	9,7	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,2	g/100 g
Kohlenhydrate		26,5	g/100 g
davon Zucker		26,1	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		4,4	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,16	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	884	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		211	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	893	kJ/100 g
	213	kcal/100 g
Fett	9,7	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	4,4	g/100 g
Salz	0,16	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚠: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lenglern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L13

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Cocco

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	5,6	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,9	g/100 g
Kohlenhydrate		28,4	g/100 g
davon Zucker		26,1	g/100 g
Ballaststoffe		0,5	g/100 g
Gesamteiweiß		3,6	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	755	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		179	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	765	kJ/100 g
	182	kcal/100 g
Fett	5,6	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,9	g/100 g
Kohlenhydrate	29	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0,5	g/100 g
Eiweiß	3,6	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⤴: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L14

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Stracciatella

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	7,8	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		6,0	g/100 g
Kohlenhydrate		24,9	g/100 g
davon Zucker		24,7	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,9	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	778	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		185	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	780	kJ/100 g
	186	kcal/100 g
Fett	7,8	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,0	g/100 g
Kohlenhydrate	25	g/100 g
davon Zucker	25	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,9	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt. --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, Z.N.: Richtwert über-/unterschritten

Abkürzungen, Symbole:

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie



Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L15

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Bubble

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,9	g/100 g
Kohlenhydrate		26,9	g/100 g
davon Zucker		26,2	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,7	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	683	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		162	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	685	kJ/100 g
	182	kcal/100 g
Fett	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,7	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort, (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚡: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lenglern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L16

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Sanddorn

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,9	g/100 g
Kohlenhydrate		26,5	g/100 g
davon Zucker		25,8	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,7	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,18	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	676	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		160	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	685	kJ/100 g
	162	kcal/100 g
Fett	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,7	g/100 g
Salz	0,18	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, >: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lenglern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L17

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis After Eight

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	7,5	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		5,7	g/100 g
Kohlenhydrate		27,0	g/100 g
davon Zucker		25,5	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,7	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,16	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	799	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		190	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	799	kJ/100 g
	190	kcal/100 g
Fett	7,5	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,7	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,7	g/100 g
Salz	0,16	g/100 g

Bemerkung:

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole:

--: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, > <: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie



Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengleren

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L18

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Drachenfrucht

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,9	g/100 g
Kohlenhydrate		26,7	g/100 g
davon Zucker		25,9	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,7	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,18	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	680	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		161	kcal/100 g

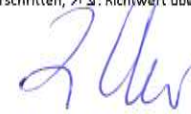
Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	685	kJ/100 g
	162	kcal/100 g
Fett	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,7	g/100 g
Salz	0,18	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ≙: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengleren

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L19

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Banane

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	3,8	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,5	g/100 g
Kohlenhydrate		27,2	g/100 g
davon Zucker		26,6	g/100 g
Ballaststoffe		0,2	g/100 g
Gesamteiweiß		3,3	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,15	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	661	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		157	kcal/100 g

Hinweis: Annahme:
mittleres Gewicht einer Banane (essbarer Anteil) 100 g (Quelle: BVL, mittlere Gewichte einzelner Obst- und Gemüseerzeugnisse, Datenerhebung 2001/2002, bearbeitet von Prüße, Hühner, Hohgardt)
Nährwerte einer Banane (essbarer Anteil) entnommen aus Souci/Fachmann/Kraut, Die Zusammensetzung der Lebensmittel - Nährwert-Tabellen, 8. revidierte und ergänzte Auflage, MedPharm Sci. Publishers, 2016

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	656	kJ/100 g
	155	kcal/100 g
Fett	3,8	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,3	g/100 g
Salz	0,15	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; $\uparrow \downarrow$: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, $\nearrow \searrow$: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L20

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Sahne Kirsch

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,7	g/100 g
Kohlenhydrate		30,1	g/100 g
davon Zucker		28,2	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,4	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,18	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	721	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		171	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	720	kJ/100 g
	171	kcal/100 g
Fett	4,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7	g/100 g
Kohlenhydrate	30	g/100 g
davon Zucker	28	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,4	g/100 g
Salz	0,18	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, >: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L21

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Whisky

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	5,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,4	g/100 g
Kohlenhydrate		26,6	g/100 g
davon Zucker		25,8	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,8	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,18	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	713	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		169	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	720	kJ/100 g
	171	kcal/100 g
Fett	5,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,4	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,8	g/100 g
Salz	0,18	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗ ↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L22

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Orange Cola

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,8	g/100 g
Kohlenhydrate		28,0	g/100 g
davon Zucker		26,9	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,6	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	696	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		165	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	696	kJ/100 g
	165	kcal/100 g
Fett	4,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,6	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten; ↗ ↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L23

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Rhabarber

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,9	g/100 g
Kohlenhydrate		26,2	g/100 g
davon Zucker		25,3	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,7	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,19	g/100 g
Brennwert (aus den o.g. Inhaltsstoffen)	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	671	kJ/100 g
		159	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	668	kJ/100 g
	158	kcal/100 g
Fett	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g/100 g
Kohlenhydrate	26	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,7	g/100 g
Salz	0,19	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚡: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L24

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Joghurt

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,9	g/100 g
Kohlenhydrate		26,3	g/100 g
davon Zucker		26,2	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		4,2	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,20	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	681	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		162	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	693	kJ/100 g
	164	kcal/100 g
Fett	4,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,9	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	4,2	g/100 g
Salz	0,20	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort, (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗ ↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L25

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Caramel

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,8	g/100 g
Kohlenhydrate		28,9	g/100 g
davon Zucker		28,1	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,5	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	706	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		167	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	708	kJ/100 g
	168	kcal/100 g
Fett	4,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8	g/100 g
Kohlenhydrate	29	g/100 g
davon Zucker	28	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,5	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L26

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Mokka

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,8	g/100 g
Kohlenhydrate		28,4	g/100 g
davon Zucker		27,2	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,6	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	703	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		167	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	696	kJ/100 g
	165	kcal/100 g
Fett	4,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,6	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L27

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Cappuccino

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,8	g/100 g
Kohlenhydrate		27,1	g/100 g
davon Zucker		24,9	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		4,0	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,18	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	688	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		163	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	686	kJ/100 g
	163	kcal/100 g
Fett	4,3	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	25	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	4,0	g/100 g
Salz	0,18	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L28

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Kindel

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	7,8	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,3	g/100 g
Kohlenhydrate		27,4	g/100 g
davon Zucker		27,1	g/100 g
Ballaststoffe		0,4	g/100 g
Gesamteiweiß		4,0	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	826	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		197	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	816	kJ/100 g
	194	kcal/100 g
Fett	7,8	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,3	g/100 g
Kohlenhydrate	27	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0,4	g/100 g
Eiweiß	4,0	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⤴: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L29

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Weiße Schokolade

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	7,7	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		3,6	g/100 g
Kohlenhydrate		27,5	g/100 g
davon Zucker		27,0	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,9	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,20	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	819	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		195	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	827	kJ/100 g
	197	kcal/100 g
Fett	7,7	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,9	g/100 g
Salz	0,20	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗ ↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L30

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Joghurt-Limette

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,6	g/100 g
Kohlenhydrate		30,0	g/100 g
davon Zucker		27,6	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,8	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,19	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	723	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		171	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	723	kJ/100 g
	171	kcal/100 g
Fett	4,0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6	g/100 g
Kohlenhydrate	30	g/100 g
davon Zucker	28	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,8	g/100 g
Salz	0,19	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗ ↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L31

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Joghurt-Pfirsich-Maracuja

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,6	g/100 g
Kohlenhydrate		28,9	g/100 g
davon Zucker		27,3	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,8	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,19	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	704	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		167	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	706	kJ/100 g
	167	kcal/100 g
Fett	4,0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6	g/100 g
Kohlenhydrate	29	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,8	g/100 g
Salz	0,19	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L32

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Joghurt-Erdbeer

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,7	g/100 g
Kohlenhydrate		28,6	g/100 g
davon Zucker		27,2	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,9	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,19	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	704	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		167	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	711	kJ/100 g
	169	kcal/100 g
Fett	4,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7	g/100 g
Kohlenhydrate	29	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,9	g/100 g
Salz	0,19	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L33

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Joghurt-Himbeer

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,7	g/100 g
Kohlenhydrate		28,4	g/100 g
davon Zucker		27,2	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,9	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,19	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	701	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		166	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	694	kJ/100 g
	165	kcal/100 g
Fett	4,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,9	g/100 g
Salz	0,19	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L34

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Joghurt-Holunder

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamt fett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,7	g/100 g
Kohlenhydrate		28,1	g/100 g
davon Zucker		26,7	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		4,0	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,19	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	701	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		166	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	699	kJ/100 g
	166	kcal/100 g
Fett	4,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,7	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	27	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	4,0	g/100 g
Salz	0,19	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑ ↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚡: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L35

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Joghurt-Orange

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	4,0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		2,6	g/100 g
Kohlenhydrate		30,0	g/100 g
davon Zucker		27,6	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		3,8	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,19	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	723	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		171	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	723	kJ/100 g
	171	kcal/100 g
Fett	4,0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,6	g/100 g
Kohlenhydrate	30	g/100 g
davon Zucker	28	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	3,8	g/100 g
Salz	0,19	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚠: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L36

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Yoghurette

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	10,0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		8,1	g/100 g
Kohlenhydrate		28,4	g/100 g
davon Zucker		26,4	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		4,0	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,17	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	924	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		220	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	914	kJ/100 g
	218	kcal/100 g
Fett	10	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,1	g/100 g
Kohlenhydrate	28	g/100 g
davon Zucker	26	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	4,0	g/100 g
Salz	0,17	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚠: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie



Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengeln

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L39

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Waldfrucht mit echten Früchten

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	0,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,1	g/100 g
Kohlenhydrate		22,8	g/100 g
davon Zucker		21,8	g/100 g
Ballaststoffe		0,6	g/100 g
Gesamteiweiß		0,2	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,04	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	400	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		94	kcal/100 g

Hinweis: *Waldfrüchte sind gemäß Angaben des Kunden eine Mischung aus Heidelbeeren, Erdbeeren und Himbeeren zu je 1/3.
Nährwerte für Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren entnommen aus Souci/Fachmann/Kraut, Die Zusammensetzung der Lebensmittel - Nährwert-Tabellen, 8. revidierte und ergänzte Auflage, MedPharm Sci. Publishers, 2016

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	396	kJ/100 g
	93	kcal/100 g
Fett	0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g/100 g
Kohlenhydrate	23	g/100 g
davon Zucker	22	g/100 g
Ballaststoffe	0,6	g/100 g
Eiweiß	0	g/100 g
Salz	0,04	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, \nearrow : Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L40

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Heidelbeere mit echten Früchten

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	0,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,1	g/100 g
Kohlenhydrate		22,7	g/100 g
davon Zucker		22,4	g/100 g
Ballaststoffe		0,7	g/100 g
Gesamteiweiß		0,1	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,04	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	401	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		94	kcal/100 g

Hinweis: *Nährwerte von Heidelbeeren entnommen aus Souci/Fachmann/Kraut, Die Zusammensetzung der Lebensmittel - Nährwert-Tabellen, 8. revidierte und ergänzte Auflage, MedPharm Sci. Publishers, 2016

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	397	kJ/100 g
	93	kcal/100 g
Fett	0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g/100 g
Kohlenhydrate	23	g/100 g
davon Zucker	22	g/100 g
Ballaststoffe	0,7	g/100 g
Eiweiß	0	g/100 g
Salz	0,04	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ⚠: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengleren

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L41

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Erdbeere mit echten Früchten

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	0,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,1	g/100 g
Kohlenhydrate		22,3	g/100 g
davon Zucker		22,2	g/100 g
Ballaststoffe		0,3	g/100 g
Gesamteiweiß		0,1	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,04	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	387	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		91	kcal/100 g

Hinweis: *Nährwerte von Erdbeeren entnommen aus Souci/Fachmann/Kraut, Die Zusammensetzung der Lebensmittel - Nährwert-Tabellen, 8. revidierte und ergänzte Auflage, MedPharm Sci. Publishers, 2016

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	376	kJ/100 g
	89	kcal/100 g
Fett	0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g/100 g
Kohlenhydrate	22	g/100 g
davon Zucker	22	g/100 g
Ballaststoffe	0,3	g/100 g
Eiweiß	0	g/100 g
Salz	0,04	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L42

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Himbeere mit echten Früchten

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	0,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,1	g/100 g
Kohlenhydrate		22,5	g/100 g
davon Zucker		22,4	g/100 g
Ballaststoffe		0,8	g/100 g
Gesamteiweiß		0,2	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,03	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	396	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		93	kcal/100 g

Hinweis: *Nährwerte von Himbeeren entnommen aus Souci/Fachmann/Kraut, Die Zusammensetzung der Lebensmittel - Nährwert-Tabellen, 8. revidierte und ergänzte Auflage, MedPharm Sci. Publishers, 2016

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	397	kJ/100 g
	94	kcal/100 g
Fett	0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g/100 g
Kohlenhydrate	23	g/100 g
davon Zucker	22	g/100 g
Ballaststoffe	0,8	g/100 g
Eiweiß	0	g/100 g
Salz	0,03	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ≧≦: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L43

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Melone

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	0,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,1	g/100 g
Kohlenhydrate		21,3	g/100 g
davon Zucker		19,6	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		0,0	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,03	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	366	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		86	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	357	kJ/100 g
	84	kcal/100 g
Fett	0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g/100 g
Kohlenhydrate	21	g/100 g
davon Zucker	20	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	0	g/100 g
Salz	0,03	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, Z: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller
Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger
Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lenglern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L44

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Mango

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Chemisch-physikalische Untersuchung

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	0,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,1	g/100 g
Kohlenhydrate		21,0	g/100 g
davon Zucker		20,6	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		0,0	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,03	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	361	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		85	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	357	kJ/100 g
	84	kcal/100 g
Fett	0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g/100 g
Kohlenhydrate	21	g/100 g
davon Zucker	21	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	0	g/100 g
Salz	0,03	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: --: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, ↗↘: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019


Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie

Auftraggeber: Eisgrosshandel eisBüffe
Holtenser Str. 19, 37120 Lengern

Probenumfang: 1 Probe

Labor-Nr.: L45

Probenart: Speiseeis

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Speiseeis Maracuja

Probeneingang: 02.01.2019

Probenzustand: einwandfrei

Prüfzeitraum: 02.01.2019 - 09.01.2019

Berechnete Nährwerte

Parameter	Methode	Ergebnis	Einheit
Gesamtfett	berechnet auf Basis der Spezifikationen und Rezepturen vom Kunden	0,1	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,1	g/100 g
Kohlenhydrate		20,7	g/100 g
davon Zucker		20,0	g/100 g
Ballaststoffe		0,0	g/100 g
Gesamteiweiß		0,0	g/100 g
Salz (Natriumchlorid)		0,03	g/100 g
Brennwert	berechnet gemäß Art. 31 Abs. 1 Verordnung (EU) Nr. 1169/2011	356	kJ/100 g
(aus den o.g. Inhaltsstoffen)		84	kcal/100 g

Deklarationsempfehlung (Nährwerte gerundet entsprechend dem EU-Leitfaden von 2012)

Parameter	Ergebnis	Einheit
Brennwert	357	kJ/100 g
	84	kcal/100 g
Fett	0	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g/100 g
Kohlenhydrate	21	g/100 g
davon Zucker	20	g/100 g
Ballaststoffe	0	g/100 g
Eiweiß	0	g/100 g
Salz	0,03	g/100 g

Bemerkung: Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben. Die zitierten Normen beziehen sich jeweils auf die aktuell gültige Version, sofern nicht anders erwähnt. Die auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die SYNLAB Analytics & Services Germany GmbH. Dieser Prüfbericht wurde durch unten stehende Person validiert und freigegeben. Durchführung am SYNLAB Standort Jena, sofern nicht anders vermerkt.

Abkürzungen, Symbole: -: nicht bestimmt / nicht anwendbar, (F): Fremdvergabe in akkreditierte Laboratorien, (S): Durchführung an anderem SYNLAB Standort; (N): nicht-akkreditiertes Prüfverfahren, BG: Bestimmungsgrenze, FG: Frischgewicht, n.best.: nicht bestimmt, n.a.: nicht anwendbar, n.n.: nicht nachgewiesen, n.v.: nicht verfügbar, OF: Oberfläche, OS: Originalsubstanz, TM: Trockenmasse, TS: Trockensubstanz; ↑↓: Grenzwert-/Warnwert über-/unterschritten, >: Richtwert über-/unterschritten

Jena, den 09.01.2019



Dr. Lars Müller

Arbeitsgruppenleiter

Amtlich zugelassener Gegenprobensachverständiger

Arbeitsgruppe Lebensmittelchemie