



Kolibri GmbH  
z. H. Herrn H. Baray  
Hermann-Löns-Str. 113

33104 Paderborn

kul/bi

19.05.2014

### Prüfbericht Kolibri Granatapfel-Sauce

Proben-Nr.: L-1287/14  
Probeneingang: 05.03.2014 11:30 Uhr per Kurier  
Probeneingangstemperatur: Raumtemperatur  
Anzahl der Proben: 1  
Beginn der Untersuchung: 05.03.2014  
Untersuchungsumfang: gemäß Ihrem Auftrag vom auf Verkehrsfähigkeit  
Ende der Untersuchung: 09.04.2014

#### Probenbeschreibung

1.1. Probenbezeichnung: **Granatapfel-Sauce**  
**250 L**  
**Kolibri GmbH – D-33104 Paderborn**

MHD: 15.01.2015

Produktionsdatum: B\B

1.2. Verpackung: Glasflasche mit Kunststoffkorken und Etikett



zu L-1287/14:

**2. Rechtliche Grundlagen:**

- Lebensmittel- Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB in der Fassung vom 22.08.2011 (BGBl. I S. 1770)

**3. Sensorische Untersuchung des zubereiteten Produktes:**

Aussehen: arteigener eingedickte dunkelrote Granatapfelsaft  
Soße, entsprechend der deklarierten Ware.

Geruch: neutral nach Granatäpfeln, ohne abweichenden  
Fremdgeruch, fruchtig

Geschmack: vordergründig säuerlich, starkes Citrusaroma, völlig  
entsprechend

Netto (ml): 250

**4. Chemische Untersuchungen:**

(Methoden ASU § 64 LFGB)

Trockenmasse (%): (refraktometrisch)	70,6 <sup>DAR</sup>
Brix:	1,467
Fett (%):	0,22 <sup>DAR</sup>
- davon gesättigte Fettsäuren (%):	< 0,1* <sup>DAR</sup>
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren (%):	< 0,1* <sup>DAR</sup>
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (%):	< 0,1* <sup>DAR</sup>
- davon trans- Fettsäuren (%):	< 0,1* <sup>DAR</sup>
Gesamteiweiß (%):	0,77 <sup>DAR</sup>
N <sub>2</sub> (%):	0,12 <sup>DAR</sup>
Asche (%):	3,61

**zu L-1287/14:**

Kohlenhydrate (%):	66,0
- davon Glucose (%):	22,6 <sup>DAR</sup>
- davon Saccharose (%):	13,1 <sup>DAR</sup>
- davon Fructose (%):	24,6
Summe Zucker:	62,3
Ballaststoffe (%):	< 0,1*
Natrium (mg/100 ml):	0,14
<b>Brennwert (in 100g):</b>	<b>1143 kJ / 269 kcal</b>
Dichte (d <sub>20/20</sub> ):	1,36846 <sup>DAR</sup>
Kalium (mg/100g):	727 <sup>DAR</sup>
Magnesium (mg/100g):	28,4 <sup>DAR</sup>
Calcium (mg/100g):	37,5 <sup>DAR</sup>
Ethanol (%): (enzymatisch)	< 0,1*
Essigsäure (%): (enzymatisch)	< 0,1*
Milchsäure (g/l):	
D-Milchsäure (%):	< 0,1*
L-Milchsäure (%):	< 0,1*

\*: der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze.

**5. Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückstände:**

Methode ASU § 64 LFGB, GC/LC-MS-Screening)

Alle untersuchten Pestizide (mg/kg):	< BG
--------------------------------------	------

zu L-1287/14:

**6. Anthocyanpektrum:**

(Methode: HPLC-Vis-MS/MS)

Delphinidin-3,5-O-Diglucosid (mg/l):	< 0,05*
Cyanidin-3,5-Diglucosid (mg/l):	< 0,05*
Delphinidin-3-glucosid und Pelargonidin-3,5-Diglucosid und -rutosid (mg/l):	< 0,05*
Pelargonidin-3-glucosid (mg/l):	< 0,05*
Cyanidin-3-Glucosid (mg/l):	< 0,05*
Cyanidinpentosid (mg/l):	< 0,05*

\*: der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze.

**7. Beurteilung der Probe:**

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen handelt es sich bei der oben näher bezeichneten Probe um eine handelsübliche und verkehrsfähige Ware. Das Anthocyanprofil entspricht dem typischen Anthocyanprofil eines 100 %igen Granatapfelsaftes.



**i.A. Dr. Christiane Kulik**

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
Laborleiterin

**i.A. Nadja Fitze**

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
Laborleiterin

**i.A. Dr. Stephanie Vonscheidt**

Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
Laborleiterin

Per Fax oder elektronisch übermittelte Daten sind nicht rechtsverbindlich. Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf das Prüfgut. Ohne Genehmigung des Institutes darf der Bericht - auch auszugsweise- nicht vervielfältigt werden. Bei den mit „DAR“ gekennzeichneten Methoden handelt es sich um akkreditierte Prüfverfahren.