



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 ^{DAR} |
| Brix: | 1,467 |
| Fett (%): | 0,22 ^{DAR} |
| - davon gesättigte Fettsäuren (%): | < 0,1* ^{DAR} |
| - davon einfach ungesättigte Fettsäuren (%): | < 0,1* ^{DAR} |
| - davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (%): | < 0,1* ^{DAR} |
| - davon trans- Fettsäuren (%): | < 0,1* ^{DAR} |
| Gesamteiweiß (%): | 0,77 ^{DAR} |
| N ₂ (%): | 0,12 ^{DAR} |
| Asche (%): | 3,61 |

zu L-1287/14:

| | |
|----------------------------------|---------------------------|
| Kohlenhydrate (%): | 66,0 |
| - davon Glucose (%): | 22,6 ^{DAR} |
| - davon Saccharose (%): | 13,1 ^{DAR} |
| - davon Fructose (%): | 24,6 |
| Summe Zucker: | 62,3 |
| Ballaststoffe (%): | < 0,1* |
| Natrium (mg/100 ml): | 0,14 |
| Brennwert (in 100g): | 1143 kJ / 269 kcal |
| Dichte (d20/20): | 1,36846 ^{DAR} |
| Kalium (mg/100g): | 727 ^{DAR} |
| Magnesium (mg/100g): | 28,4 ^{DAR} |
| Calcium (mg/100g): | 37,5 ^{DAR} |
| 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. Anthocyanspektrum:

(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.