



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

33104 Paderborn

kul/bi

19.05.2014

### Prüfbericht Kolibri 100 % Naturreiner Granatapfel-Direktsaft

Proben-Nr.: L-1286/14-Z (ersetzt Gutachten L-1286/14)  
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: **100 % Naturreiner Granatapfel-Direktsaft**  
**1 L**  
**Kolibri GmbH – D-33104 Paderborn**

MHD: 17.01.2016

Produktionsdatum: B/B

1.2. Verpackung: Glasflasche mit Schraubdeckel und Etikett

zu L-1286/14-Z:

**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 dunkelroter Granatapfelsaft, entsprechend der deklarierten Ware.

Geruch: neutral nach Granatäpfeln, ohne abweichenden Fremdgeruch, fruchtig

Geschmack: vordergründig säuerlich, starkes Citrusaroma, völlig entsprechend

Netto: 1 L

**4. Chemische Untersuchungen:**

(Methoden ASU § 64 LFGB)

Trockenmasse (%): (refraktometrisch)	16,0 <sup>DAR</sup>
Brix:	1,357
Fett (%):	0,54 <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 (%):	0,34 <sup>DAR</sup>
N <sub>2</sub> (%):	0,05 <sup>DAR</sup>
Asche (%):	0,61

zu L-1286/14-Z:

Kohlenhydrate (%):	14,5
- davon Glucose (%):	6,20 <sup>DAR</sup>
- davon Saccharose (%):	< 0,1* <sup>DAR</sup>
- davon Fructose (%):	6,58
Summe Zucker:	12,8
Ballaststoffe (%):	< 0,1*
Natrium (mg/100 ml):	< 0,1*
<b>Brennwert (in 100g):</b>	<b>272 kJ / 64 kcal</b>
Dichte (d <sub>20/20</sub> ):	1,06857 <sup>DAR</sup>
Kalium (mg/100g):	195 <sup>DAR</sup>
Magnesium (mg/100g):	6,81 <sup>DAR</sup>
Calcium (mg/100g):	7,89 <sup>DAR</sup>
Ethanol (%): (enzymatisch)	0,31
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-1286/14-Z:

**6. Anthocyanenspektrum:**

(Methode: HPLC-Vis-MS/MS)

Delphinidin-3,5-O-Diglucosid (mg/l):	10,6
Cyanidin-3,5-Diglucosid (mg/l):	16,3
Delphinidin-3-glucosid und Pelargonidin-3,5-Diglucosid und –rutinosid (mg/l):	4,96
Pelargonidin-3-glucosid (mg/l):	1,09
Cyanidin-3-Glucosid (mg/l):	9
Cyanidinpentosid (mg/l):	< 0,05*
Summe:	41,95

\*: 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 Granatapfeldirektsaftes.



**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.