

**AGROLAB LUFA** Dr.-Hell-Str. 6, 24107 KielNature Vital GmbH & Co. KG
Siemensstr. 27
61130 Nidderau

Datum 22.12.2025

Kundennr. 10087498

PRÜFBERICHT

Auftrag **3717480**
 Analysenr. **838800**
 Probeneingang **12.12.2025**
 Probenahme **keine Angabe**
 Probenehmer **Auftraggeber**
 Kunden-Probenbezeichnung **Bio Golden Milk**
 Verpackung **1x Papierbeutel**
 LOT-Nr./Charge **SW10663-1**

Einheit Ergebnis Deklaration Substanz Methode

Nährwerte/Inhaltsstoffe

Energie	kJ/100g	1537 x)			OS	Berechnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011
Energie	kcal/100g	362 x)			OS	Berechnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011
Protein (Nx6,25)	g/100g	3,33			OS	§64 LFGB L 17.00-15 : 2013-08 (mod.)
Kohlenhydrate	g/100g	87,1 x)			OS	Berechnung über Differenzmethode
Saccharose	g/100g	48,7			OS	DIN 10758 : 1997-05 (mod.)
Fructose	g/100g	1,62			OS	MP-02090-DE : 2025-01 (LC-MSMS)
Glucose	g/100g	1,35			OS	MP-02090-DE : 2025-01 (LC-MSMS)
Lactose	g/100g	<0,05			OS	MP-02090-DE : 2025-01 (LC-MSMS)
Maltose	g/100g	<0,05			OS	MP-02090-DE : 2025-01 (LC-MSMS)
Zucker	g/100g	51,7			OS	Berechnung
Rohfett, gesamt	g/100g	<0,50			OS	§64 LFGB L 17.00-4 : 2017-10 (mod.)
davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	0,00 x)			OS	Berechnung
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g	0,00 x)			OS	Berechnung
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g	0,00 x)			OS	Berechnung
davon trans-Fettsäuren	g/100g	0,00 x)			OS	Berechnung
Rohasche	g/100g	4,05			OS	§64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.)
Wasser	g/100g	5,56			OS	§64 LFGB L 17.00-1 : 2002-12 (mod.)

Mineralstoffe

Natrium (Na)	mg/100g	92,0			OS	DIN EN 16943 : 2017-07
Salzäquivalent (berechnet Natrium * Faktor 2,5)	g/100g	0,23			OS	Berechnung aus Natriumgehalt

Spurenelemente / Schwermetalle / Halogenide

Blei (Pb)	mg/kg	0,071			OS	DIN EN 15763 : 2010-04
Cadmium (Cd)	mg/kg	0,039			OS	DIN EN 15763 : 2010-04
Quecksilber (Hg)	mg/kg	<0,010			OS	DIN EN 13806 : 2002-11
Arsen (As)	mg/kg	0,018			OS	DIN EN 15763 : 2010-04

Relative Fettsäureverteilung in % der Gesamtfettsäuren



Datum 22.12.2025

Kundennr. 10087498

PRÜFBERICHT

Auftrag

3717480

Analysennr.

838800

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Substanz	Methode
Caprylsäure C 8:0	%	1,7 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Caprinsäure C 10:0	%	1,5 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Laurinsäure C 12:0	%	9,7 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Myristinsäure C 14:0	%	3,9 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Myristoleinsäure C 14:1	%	0,4 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Pentadecansäure C 15:0	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Palmitinsäure C 16:0	%	13,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Hexadecensäure trans-Isomere C 16:1 trans	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Palmitoleinsäure C 16:1	%	0,4 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Hexadecadiensäure C16:2 (n-4)	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Hexadecatriensäure C16:3 omega-3	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Margarinsäure C 17:0	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Heptadecensäure C 17:1	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Stearinsäure C 18:0	%	2,9 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecensäure trans-Isomere C 18:1 trans	%	<0,6 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Ölsäure C 18:1	%	6,4 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Petroselinsäure C 18:1	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
cis-Vaccensäure C 18:1	%	13,4 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecadiensäure trans-Isomere C 18:2 trans	%	1,9 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Linolsäure C 18:2 omega-6	%	16,9 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Octadecatriensäure trans-Isomere C 18:3 trans	%	2,4 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
alpha-Linolensäure C 18:3 omega-3	%	4,9 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
gamma-Linolensäure C 18:3 omega-6	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Stearidonsäure C 18:4 omega-3	%	0,5 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Arachinsäure C 20:0	%	15,9 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosensäure C 20:1	%	<0,6 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosadiensäure C 20:2 omega-6	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatriensäure C 20:3 omega-3	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatriensäure C 20:3 omega-6	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Arachidonsäure C 20:4 omega-6	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosapentaensäure C 20:5 omega-3	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Eicosatetraensäure C20:4 omega-3	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Heneicosansäure C 21:0	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.



Datum 22.12.2025

Kundennr. 10087498

PRÜFBERICHT

Auftrag

3717480

Analysennr.

838800

	Einheit	Ergebnis	Deklaration	Substanz	Methode
Behensäure C 22:0	%	0,9 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosensäure trans-Isomere C 22:1 trans	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Erucasäure (Docosensäure) C 22:1	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosadiensäure C 22:2 omega-6	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosatriensäure C 22:3	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosatetraensäure C 22:4 omega-6	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosapentaensäure C 22:5 omega-3	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosapentaensäure C22:5 omega-6	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Docosahexaensäure C 22:6 omega-3	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Tricosansäure C 23:0	%	0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Lignocerinsäure C 24:0	%	1,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Nervonsäure C 24:1	%	<0,3 ^{m)}		OS	DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.)
Summe gesättigter Fettsäuren	%	51,4 ^{x)}		OS	Berechnung
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren	%	20,6 ^{x)}		OS	Berechnung
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren	%	22,3 ^{x)}		OS	Berechnung
Summe trans-Fettsäuren	%	4,3 ^{x)}		OS	Berechnung

Mikrobiologische Untersuchungen

Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)	KBE/g	1600		OS	DIN EN ISO 4833-1 : 2022-05
Enterobacteriaceae	KBE/g	69		OS	RAPID'Enterobacteriaceae®; AFNOR-Zertifikats-Nr:BRD 07/24-11/13 : 2021-10 (validiert in Referenz zu NF EN ISO 21528-2:2017-07)
Escherichia coli	in 1g	nicht nachgewiesen		OS	DIN EN ISO 16649-3 : 2018-01
Staphylokokken, koagulasepositiv	in 1g	nicht nachgewiesen		OS	DIN EN ISO 6888-3 : 2005-07 (mod.)
Hefen	KBE/g	<10 (NWG)		OS	ISO 21527-2 : 2008-07
Schimmelpilze	KBE/g	270		OS	ISO 21527-2 : 2008-07
Salmonella spp.	in 10g	nicht nachgewiesen		OS	ISO 6579-1 : 2017-02

x) Einzelwerte, die die Nachweis- oder Bestimmungsgrenze unterschreiten, wurden nicht berücksichtigt.

m) Die Nachweis-, bzw. Bestimmungsgrenze musste erhöht werden, da Matrixeffekte bzw. Substanzüberlagerungen eine Quantifizierung erschweren.

Erläuterung: Das Zeichen "<" oder n.b. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter ist bei nebenstehender Bestimmungsgrenze nicht quantifizierbar.

Das Zeichen "<....(NWG)" oder n.n. in der Spalte Ergebnis bedeutet, der betreffende Parameter ist bei nebenstehender Nachweisgrenze nicht nachzuweisen.

Erläuterung: Substanz: OS=Originalsubstanz, TS=Trockensubstanz

Die Berechnung der Messunsicherheiten in der folgenden Tabelle basiert auf dem GUM (Guide to the expression of uncertainty in measurement, BIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, IUPAP und OIML, 2008) und dem Nordtest Report (Handbook for calculation of measurement uncertainty in environmental laboratories (TR 537 (ed. 4) 2017)). Es handelt sich also um einen sehr zuverlässigen Wert mit einem Vertrauensniveau von 95% (Konfidenzintervall). Abweichungen hiervon sind als Eintrag in der Spalte "Abweichende Bestimmungsmethode" gekennzeichnet.

Messunsicherheit	Abweichende Bestimmungsmethode	Parameter
48%	EN ISO 19036	Aerobe mesophile Keimzahl (Gesamtkeimzahl)
10%		alpha-Linolensäure C 18:3 omega-3, Stearinsäure C

Seite 3 von 5

Datum 22.12.2025
Kundennr. 10087498

PRÜFBERICHT

Auftrag 3717480
Analysennr. 838800

55% Estimation
20%

50% Estimation
12,7% EN ISO 19036
20% Estimation
30% Estimation
25%
0,5g/100g
0,50g/100g VDLUFA ASR

Normmodifikation

DGF C-VI 11a : 2016 (mod.) + DGF C-VI 10a : 2016 (mod.): auch in Milchfetten, Originalprobe ohne Fettgewinnung einsetzen mit angepassten Reaktionsbedingungen, n-Heptan statt Isooctan, Na₂SO₄ ohne Vorglühen, Prüfung des GC-FID-Ansprechverhaltens mit Referenz
DIN EN ISO 6888-3 : 2005-07 (mod.): Bestätigung der Koagulase-Reaktion mit Baird Parker Rabbit Plasma Fibrinogen Agar
DIN 10758 : 1997-05 (mod.): Erweiterung auf Matrix Lebens- und Futtermittel; Verwendung eines Lichtstreuendetektors (ELSD), Einsatz einer HILIC HPLC Säule, keine Bestimmung von Turanose, Erweiterung der Methode für Lactose
§64 LFGB L 17.00-1 : 2002-12 (mod.): Keine Vortrocknung, Trocknungsdauer 4h, Erweiterung auf Matrix Lebensmittel
§64 LFGB L 17.00-15 : 2013-08 (mod.): Erweiterung auf Matrix Lebensmittel
§64 LFGB L 17.00-3 : 2002-12 (mod.): Erweiterung auf Matrix Lebensmittel
§64 LFGB L 17.00-4 : 2017-10 (mod.): Erweiterung auf Matrix trockene Lebensmittel

Bei Zusatz von Tagatose erfolgt keine Unterscheidung zwischen Fructose und Tagatose.

Zuckerberechnung: Werte unterhalb der Bestimmungsgrenze werden bei der Berechnung nicht berücksichtigt.

Anmerkung zu Salmonella spp.:

Bei der Untersuchung von Salmonella spp. gemäß ISO 6579-1 werden Salmonella Typhi und Salmonella Paratyphi nicht miterfasst. Diese Keime kommen in Lebensmitteln kaum vor. Liegt kundenseitig ein begründeter Verdachtsfall vor, so können diese Spezies auf Wunsch in einer zusätzlich zu beauftragenden PCR Untersuchung miterfasst werden.

Anmerkungen

Kohlenhydrate/Energie:

Der oben angegebene Gehalt an Kohlenhydraten berechnet sich aus den ermittelten Gehalten an Fett, Protein, Wasser und Asche.

Evtl. enthaltene organische Säuren, Ballaststoffe, Süßungsmittel und Vitamine sind somit nicht berücksichtigt und werden ggf. als Kohlenhydrat ausgegeben. Dies ist ebenfalls bei der berechneten Energie zu berücksichtigen.

Beginn der Prüfungen: 12.12.2025

Ende der Prüfungen: 22.12.2025

Die Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die geprüften Gegenstände. In Fällen, wo das Prüflabor nicht für die Probenahme verantwortlich war, gelten die berichteten Ergebnisse für die Proben wie erhalten. Das Laboratorium ist nicht für die vom Kunden bereitgestellten Informationen verantwortlich. Die ggf. im vorliegenden Prüfbericht dargestellten Kundeninformationen unterliegen nicht der Akkreditierung des Laboratoriums und können sich auf die Validität der Prüfergebnisse auswirken. Die auszugsweise Vervielfältigung des Berichts ohne unsere schriftliche Genehmigung ist nicht zulässig.

Bei der Konformitätsbewertung wird als Entscheidungsregel der wirtschaftliche Ansatz angewendet (eine Nichtkonformität liegt vor, wenn das Messergebnis inklusive Messunsicherheit oberhalb der Spezifikation oder Norm liegt), soweit durch entsprechende gesetzliche oder normative Grundlagen nichts anderes festgelegt wurde.

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "*" gekennzeichnet.

AGROLAB LUFA GmbH

Dr.-Hell-Str. 6, 24107 Kiel, Germany
www.agrolab.de



Datum 22.12.2025
Kundennr. 10087498

PRÜFBERICHT

Auftrag 3717480
Analysennr. 838800



AGROLAB LUFA Service-Team L3, Tel. 0431/1228-339
E-Mail serviceteaml3.lufa@agrolab.de
Gruppenleitung: Maïke von Fintel
Lebensmittelchemikerin/Gegenprobensachverst.

Die in diesem Dokument berichteten Verfahren sind gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditiert. Ausschließlich nicht akkreditierte Verfahren sind mit dem Symbol "N" gekennzeichnet.

AG Kiel
HRB 5796
Ust./VAT-ID-Nr:
DE 813 356 511

Geschäftsführer
Dr. Stephanie Nagorny
Dr. Paul Wimmer
Dr. Torsten Zurmühl

Seite 5 von 5



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14082-01-00