

**Lebensmittelinstitut KIN e. V.**  
**Wasbeker Str. 324**  
**D-24537 Neumünster**

Akkreditierte Prüfgebiete:  
Mikrobiologie, chemische Analytik,  
Histologie, Sensorik, Verpackungs-  
prüfung

Gegenproben-Sachverständige  
(§ 43 LFGB)

Zulassung gem. § 15 Abs. 4  
Trinkw.V (Mikrobiologie)

Erlaubnis gem. § 44 Infektions-  
schutzgesetz

## Prüfbericht

Neumünster, den 19.12.2018

### Untersuchung des Produktes: Bratapfel-Vanille Fruchtaufstrich

**Tagebuchnummer:** 1811100  
**Eingangsdatum:** 19.12.2018  
**Auftraggeber:** Lebensmittelinstitut KIN e. V.  
Wasbeker Str. 324  
D-24537 Neumünster  
**Bezeichnung:** Bratapfel-Vanille Fruchtaufstrich

**Prüfauftrag:** Erstellung der verpflichtenden Kennzeichnungselemente

### Überprüfung der Deklaration

| Parameter   | Ergebnis           |
|---|--------------------|
| Erstellung der verpflichtenden Kennzeichnungselemente | siehe Gesamturteil |

Die mit \*) gekennzeichneten Methoden sind akkreditierte Prüfverfahren.

Untersuchung des Produktes: Bratapfel-Vanille Fruchtaufstrich

**Gesamturteil:**

**Erstellen der Pflichtkennzeichnungselemente**

Bezeichnung:

Bratapfel-Vanille-Fruchtaufstrich

Zutatenverzeichnis:

Zutaten: Äpfel (56 %), Gelierzucker (Zucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, gehärtetes Sonnenblumenöl), Rosinen, Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, gehobelte Mandeln, Vanille (0,1 %), Zimt

Allergene:

Mandeln

QUID:

Äpfel

Vanille

Nettofüllmenge:

200 g

MHD:

Mindestens haltbar bis Ende 05/2019

Name & Anschrift:

KIN Lebensmittelinstitut

Wasbeker Straße 324

24537 Neumünster

www.kin.de

Aufbewahrung

Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen gekühlt lagern.

Nährwerte:

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Brennwert: 782 kJ / 185 kcal

Fett: 1,4 g

Davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g

Kohlenhydrate: 41 g

Davon Zucker: 40 g

Eiweiß: 0,8 g

Salz: 0,03 g

Untersuchung des Produktes: Bratapfel-Vanille Fruchtaufstrich



S. Sturmhoebel  
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin  
Sachverständige Lebensmittelrecht und Chemie



C. Lembrecht  
Chemisch-technische Assistentin  
Chemisches Labor

Unterschrift und Dokument elektronisch erzeugt