

arotop food & environment GmbH · Postfach 100 108 · D-55132 Mainz

MBS Sports GmbH
Äußere Wiener Str. 11
93055 Regensburg

Institut für Geschmacksforschung,
Lebensmittel- und Umweltanalytik
Dekan-Laist-Straße 9
D-55129 Mainz

Tel +49 6131 58380-0
Fax +49 6131 58380-80
arotop@arotop.com
www.arotop.com

Prüfbericht Probeninformation

19.06.2018

Projekt-Nr.	L-18-05334
Bezeichnung	TNT Omega 3-TG
Probengeber	MBS Sports GmbH
Lieferant / Hersteller	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg MBS Sports GmbH
EAN-Code	4250665317227
Anzahl der Proben	1
Eingang	07.06.2018
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	201g
Angaben zur Haltbarkeit	08.05.2020
Los / Charge	Lot: 130178
Untersuchungszeitraum	07.06.2018 - 19.06.2018

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Fettsäurespektrum			
Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett	
Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett	
Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	2,6	g/100g Fett	
Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	16,8	g/100g Fett	
Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	6,4	g/100g Fett	

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	5,9	g/100g Fett	
Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	23,3	g/100g Fett	
Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID)	2,6	g/100g Fett	
Linolensäure C18:3 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,6	g/100g Fett	
Arachinsäure C20:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,5	g/100g Fett	
Eicosensäure C20:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	4,3	g/100g Fett	
Eicosapentaensäure C20:5 (EPA) Methode: AHM 406a (GC/FID)	21,5	g/100g Fett	19,5 (S)*
Docosahexaensäure C22:6 (DHA) Methode: AHM 406a (GC/FID)	11,6	g/100g Fett	13,1 (S)*
Summe gesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	25,8	g/100g Fett	
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	34,0	g/100g Fett	
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	36,3	g/100g Fett	

(G)=Grenzwert, HG=(Höchstgehalt), (S)=Spezifikation Kunde, (R)=Richtwert, (W)=Warnwert, (BG)=Bestimmungsgrenze, (NG)=Nachweisgrenze, (o.a.V.)= ohne anomale Veränderungen, (#)=Parameter nicht akkreditiert

*Sollgehalte berechnet auf g/100g Fett

Beurteilung

Mit freundlichen Grüßen
 arotop food & environment GmbH

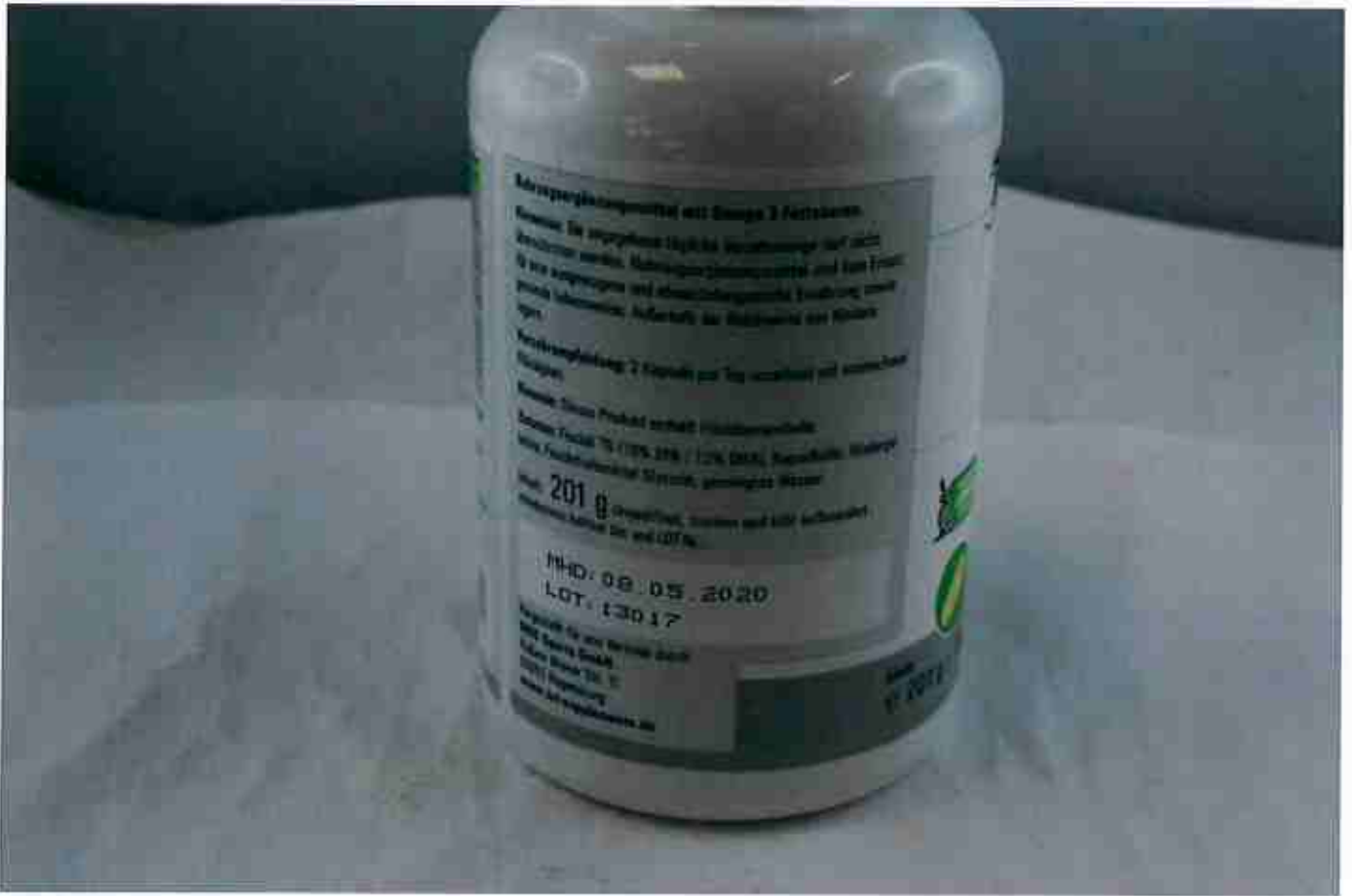


i.A. Philipp Schwarz
 staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
 Qualitätssicherung

Aufgrund unserer Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025 sind wir angehalten, zu bestätigen, dass sich die Prüfergebnisse nur auf das untersuchte Prüfgerät beziehen. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.



IMG_0013



IMG_0015