

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

Peak Performance Products S.A.
2a, rue de la Moselle
6757 Grevenmacher
Luxemburg

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

10.05.2017

| | |
|-----------------------------|---|
| Projekt-Nr. | L-17-02969 |
| Bezeichnung | Peak Anabolic Protein Selection Performance Line |
| Sorte | Vanilla |
| Probengeber | Peak Performance Products S.A. |
| Lieferant / Hersteller | Peak Performance Products S.A. 2a, rue de la Moselle 6757 Grevenmacher Luxemburg |
| Artikel-Nr. | 43030343 |
| EAN-Code | 5453001858722 |
| Anzahl der Proben | 1 |
| Eingang | 03.04.2017 |
| Probennahme | Anlieferung durch Kunde |
| Temperatur bei Wareneingang | Rt |
| Zustand / Verpackung | Folienbeutel |
| Nennfüllmenge | 1000g |
| Angaben zur Haltbarkeit | Ende: 03.2019 |
| Los / Charge | Lot.001 |
| Untersuchungszeitraum | 03.04.2017 - 03.05.2017 |

Hinweis:
Die Prüfergebnisse beziehen sich auf die benannte Produktionscharge. Die Werte unterliegen, wie bei Naturprodukten üblich, leichten Schwankungen.

Untersuchungsergebnisse

| Parameter | Ergebnis | Einheit | Bezugswert | Bemerkung |
|---|---|---------|------------|-----------|
| gemessene Füllmenge | | | | |
| Netto | 1003 | g | | |
| sensorische Eigenschaften (inkl. Zubereitung) | | | | |
| Optik Methode: präparativ | weißes sehr feines Pulver, nach Zubereitung milchig beige Flüssigkeit | | | |

Projektnummer: L-17-02969
 Bezeichnung: Peak Anabolic Protein Selection
 Performance Line
 Sorte: Vanilla

Untersuchungsergebnisse

| Parameter | Ergebnis | Einheit | Bezugswert | Bemerkung |
|--|---|-------------|-----------------|-----------|
| Geruch Methode: präparativ | schwach nach Vanille, nach Zubereitung deutlich nach Vanille | | | |
| Geschmack Methode: präparativ | nach Zubereitung sehr süß, nach Vanille, leichter Geschmack nach Molke, leicht bitter im Nachgeschmack, belegendes Mundgefühl | | | |
| Mikrobiologische Untersuchungen | | | | |
| mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h | 3800 | KbE/g | 10.000 (R) | |
| E.coli Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/24h | < 10 | KbE/g | 10 (R) | |
| Schimmelpilze Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-37YGC/25°C/72-120h | < 100 | KbE/g | 100 (R) | |
| Hefen Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-37YGC/25°C/72-120h | < 100 | KbE/g | | |
| Salmonellen (PCR) Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h | nicht nachweisbar | in 25 g | n.n. in 25g (W) | |
| Nährwerte | | | | |
| Wasser Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-3 | 5,1 | g/100g | | |
| Asche Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-4 | 3,3 | g/100g | | |
| Eiweiß (Faktor 6,38) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-7 (Kjeldahl) | 81,0 | g/100g | | |
| Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-7 (Kjeldahl) | 79,3 | g/100g | | |
| Fett (nach Aufschluss) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6 | 2,8 | g/100g | | |
| Kochsalz berechnet über Natrium Methode: AHM 801 (ICP-OES) | 1,18 | g/100g | | |
| Fettsäurespektrum | | | | |
| Buttersäure C4:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | < 0,1 (BG) | g/100g Fett | | |
| Capronsäure C6:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | < 0,1 (BG) | g/100g Fett | | |
| Caprylsäure C8:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | < 0,1 (BG) | g/100g Fett | | |
| Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | 0,4 | g/100g Fett | | |
| Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | 0,8 | g/100g Fett | | |
| Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | 3,7 | g/100g Fett | | |
| Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | 29,4 | g/100g Fett | | |
| Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID) | 0,9 | g/100g Fett | | |
| Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | 9,8 | g/100g Fett | | |
| Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID) | 23,0 | g/100g Fett | | |
| Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID) | 32,1 | g/100g Fett | | |
| Linolensäure C18:3 Methode: AHM 406a (GC/FID) | < 0,1 (BG) | g/100g Fett | | |
| Arachinsäure C20:0 Methode: AHM 406a (GC/FID) | < 0,1 (BG) | g/100g Fett | | |
| Summe gesättigter Fettsäuren Methode: berechnet | 44,1 | g/100g Fett | | |
| Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet | 23,9 | g/100g Fett | | |
| Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet | 32,1 | g/100g Fett | | |
| Stärke nach Totalhydrolyse | | | | |
| Glucose nach Totalhydrolyse Methode: enzymatisch nach Totalhydrolyse | 2,0 | g/100g | | |
| Stärke (berechnet aus Totalhydrolyse) Methode: berechnet | 1,0 | g/100g | | |
| Zuckerspektrum | | | | |
| Glucose Methode: AHM 602 (HPLC) | < 0,5 (BG) | g/100g | | |

Untersuchungsergebnisse

| Parameter | Ergebnis | Einheit | Bezugswert | Bemerkung |
|---|-------------|---------|------------------|---------------------|
| Fructose Methode: AHM 602 (HPLC) | < 0,5 (BG) | g/100g | | |
| Saccharose Methode: AHM 602 (HPLC) | < 0,5 (BG) | g/100g | | |
| Lactose Methode: AHM 602 (HPLC) | 1,1 | g/100g | | |
| Maltose Methode: AHM 602 (HPLC) | < 0,5 (BG) | g/100g | | |
| Zucker, gesamt Methode: berechnet | 1,2 | g/100g | | |
| Nährwerttabelle | | | | |
| Brennwert kJ Methode: berechnet | 1489 | kJ | 1487 (S) | |
| Brennwert kcal Methode: berechnet | 351 | kcal | 351 (S) | |
| Fett | 2,8 | g/100g | 2,6 (S) ± 1,5* | |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1,2 | g/100g | 1,3 (S) ± 0,8* | |
| Kohlenhydrate | 2,2 | g/100g | 1,8 (S) ± 2* | |
| davon Zucker | 1,2 | g/100g | 0,5 (S) ± 2* | |
| Eiweiß | 79,3 | g/100g | 80 (S) ± 8* | |
| Salz | 1,18 | g/100g | 1,1 (S) ± 0,375* | |
| Aminosäurespektrum | | | | |
| Leucin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 12,30 | g/100g | 15,0 (S) | 15,5 g/100 g Eiweiß |
| Isoleucin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 4,42 | g/100g | 5,7 (S) | 5,6 g/100 g Eiweiß |
| Valin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 4,45 | g/100g | 5,4 (S) | 5,6 g/100 g Eiweiß |
| Phenylalanin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 4,11 | g/100g | | |
| Ornithin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | < 0,05 (BG) | g/100g | | |
| Methionin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 1,49 | g/100g | | |
| Lysin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 6,55 | g/100g | | |
| Hydroxy-Prolin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | < 0,05 (BG) | g/100g | | |
| Hydroxy-Lysin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | < 0,05 (BG) | g/100g | | |
| Histidin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 1,52 | g/100g | | |
| Glycin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 2,27 | g/100g | | |
| Glutaminsäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 14,00 | g/100g | | |
| gamma-Aminobuttersäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | < 0,05 (BG) | g/100g | | |
| Cystin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 1,10 | g/100g | | |
| Prolin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 4,28 | g/100g | | |
| Serin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 3,61 | g/100g | | |
| Taurin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | < 0,05 (BG) | g/100g | | |

Untersuchungsergebnisse

| Parameter | Ergebnis | Einheit | Bezugswert | Bemerkung |
|--|--------------|----------|-------------------|-------------|
| Threonin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 4,05 | g/100g | | |
| Tyrosin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 2,50 | g/100g | | |
| Alanin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 3,34 | g/100g | | |
| Arginin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 4,17 | g/100g | | |
| Asparaginsäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 8,97 | g/100g | | |
| Aminosäuren: Summe Methode: berechnet | 83,13 | g/100g | | |
| Vitamine | | | | |
| Vitamin B1 (Thiamin) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 1,3 | mg/100g | 0,28 (S) | 0,39 mg*** |
| Vitamin B2 (Riboflavin) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 1,5 | mg/100g | 0,35 (S) | 0,45 mg*** |
| Vitamin B3 (Niacin) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 16,1 | mg/100g | 4,0 (S) | 4,8 mg*** |
| Vitamin B5 (Pantothensäure) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 5,8 | mg/100g | 1,5 (S) | 1,7 mg*** |
| Vitamin B6 (Pyridoxin) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 1,3 | mg/100g | 0,35 (S) | 0,40 mg*** |
| Vitamin B12 Methode: im Unterauftrag an akkreditiertes Labor | 4,9 | µg/100g | 0,63 (S) +/-0,32* | 1,5 µg*** |
| Folsäure Methode: ELISA | 568 | µg/100g | 50 (S) +/-25* | 170 µg*** |
| Biotin Methode: im Unterauftrag an akkreditiertes Labor | 26,2 | µg/100g | 13 (S) | 7,9 µg*** |
| Ascorbinsäure Methode: AHM 602a (HPLC/UV) | 68,0 | mg/100 g | 20 (S) | 20,4 mg*** |
| Vitamin E (Gesamt-Tocopherol, Summe) Methode: im Unterauftrag an akkreditiertes Labor | 22,20 | mg/100g | 3,0 (S) | 6,7 mg*** |
| Süßstoffe | | | | |
| Sucralose Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor | 78 | mg/kg | 240 (HG) | 7,8 mg/L** |
| Acesulfam-K Methode: im Unterauftrag an akkreditiertes Labor | 906,0 | mg/kg | 350 (HG) | 90,6 mg/L** |
| GMO, qualitativ | | | | |
| GMO, 35 S Methode: AHM 131(Real Time PCR) | < 0,01 (NG) | % | | |
| GMO, Nos Methode: AHM 131(Real Time PCR) | < 0,01 (NG) | % | | |
| GMO, FMV Methode: AHM 131(Real Time PCR) | < 0,01 (NG) | % | | |
| GMO, bar Methode: AHM 131(Real Time PCR) | < 0,01 (NG) | % | | |
| Schwermetalle | | | | |
| Blei Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135 | < 0,05 (BG) | mg/kg | | |
| Cadmium Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135 | < 0,005 (BG) | mg/kg | | |
| Arsen Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135 | < 0,01 (BG) | mg/kg | | |
| Quecksilber Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135 | < 0,01 (BG) | mg/kg | | |

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

* Leitfaden der Europäischen Kommission in Bezug auf die Festlegung von Toleranzen für auf dem Etikett angegebene Nährwerte

** Bezogen auf 1L zubereitetes Getränk gemäß Verzehrempfehlung

Projektnummer: L-17-02969
Bezeichnung: Peak Anabolic Protein Selection
Performance Line
Sorte: Vanilla

***Bezogen auf Portion (30g Pulver in 300ml Wasser)

Bei den Aminosäuren sind beispielhaft die Gehalte der BCAAs je 100 g Protein berechnet.

Beurteilung

Wir weisen darauf hin, dass der ermittelte Folsäuregehalt vom deklarierten Gehalt, auch unter Berücksichtigung der Toleranz, abweicht (Abweichung nach oben um mehr als 50%). Wir empfehlen eine Anpassung der Vitamin-Mischung.

Wir weisen darauf hin, dass der ermittelte Vitamin B12-Gehalt vom deklarierten Gehalt, auch unter Berücksichtigung der Toleranz, abweicht (Abweichung nach oben um mehr als 50%). Wir empfehlen eine Anpassung der Vitamin-Mischung.

Ansonsten entspricht die Probe aufgrund der durchgeführten Untersuchungen den gestellten Anforderungen.

Wir empfehlen, auch im Hinblick auf die Siegelvergabe des Arotop-Qualitätssiegels, die stoffliche Zusammensetzung in Einklang mit der Deklaration zu bringen.

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 Prüfgut 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.

Projektnummer: L-17-02969
Bezeichnung: Peak Anabolic Protein Selection
Performance Line
Sorte: Vanilla



IMG_6232



IMG_6233