

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-17-02973
Bezeichnung	Peak Whey Selection Performance Line
Sorte	Chocolate
Probengeber	Peak Performance Products S.A.
Lieferant / Hersteller	Peak Performance Products S.A. 2a, rue de la Moselle 6757 Grevenmacher Luxemburg
Artikel-Nr.	43010342
EAN-Code	5453001856896
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	1011	g		
sensorische Eigenschaften (inkl. Zubereitung)				
Optik Methode: präparativ	hellbraun gräuliches Pulver, nach Zubereitung (mit Wasser) bräunliche Flüssigkeit			

1 von 6

Projektnummer: L-17-02973
 Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
 Sorte: Chocolate

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	Bemerkung
Geruch Methode: präparativ	leicht nach herber Schokolade , nach Zubereitung sehr schwach nach Schokolade			
Geschmack Methode: präparativ	nach Zubereitung sehr süß, milchig, nach Molke, nach Kakao, belegendes Mundgefühl			
Nährwerte				
Wasser Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-3	4,7	g/100g		
Asche Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-4	3,2	g/100g		
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-7 (Kjeldahl)	77,7	g/100g		
Eiweiß (Faktor 6,38) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-7 (Kjeldahl)	79,3	g/100g		
Fett (nach Aufschluss) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6	2,9	g/100g		
Kochsalz berechnet über Natrium Methode: AHM 801 (ICP-OES)	0,948	g/100g		
Fettsäurespektrum				
Buttersäure C4:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,7	g/100g Fett		
Capronsäure C6:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,4	g/100g Fett		
Caprylsäure C8:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,5	g/100g Fett		
Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,5	g/100g Fett		
Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,9	g/100g Fett		
Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	6,3	g/100g Fett		
Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	28,8	g/100g Fett		
Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,5	g/100g Fett		
Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	12,8	g/100g Fett		
Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	35,2	g/100g Fett		
Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID)	12,2	g/100g Fett		
Linolensäure C18:3 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,3	g/100g Fett		
Arachinsäure C20:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett		
Summe gesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	50,9	g/100g Fett		
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	36,7	g/100g Fett		
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	12,5	g/100g Fett		
Stärke nach Totalhydrolyse				
Glucose nach Totalhydrolyse Methode: enzymatisch nach Totalhydrolyse	2,2	g/100g		
Stärke (berechnet aus Totalhydrolyse) Methode: berechnet	0,8	g/100g		
Zuckerspektrum				
Glucose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Saccharose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Lactose Methode: AHM 602 (HPLC)	2,5	g/100g		
Maltose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Zucker, gesamt Methode: berechnet	2,5	g/100g		
Nährwertabelle				
Brennwert kJ Methode: berechnet	1484	kJ	1465 (S)	
Brennwert kcal Methode: berechnet	350	kcal	346 (S)	

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	Bemerkung
Fett	2,9	g/100g	3,3 (S) ± 1,5*	
davon gesättigte Fettsäuren	1,5	g/100g	2,1 (S) ± 0,8*	
Kohlenhydrate	3,3	g/100g	2 (S) ± 2*	
davon Zucker	2,5	g/100g	0,6 (S) ± 2*	
Eiweiß	77,7	g/100g	77 (S) ± 8*	
Salz	0,95	g/100g	0,9 (S) ± 0,375*	
Aminosäurespektrum				
Leucin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	13,12	g/100g	16,8 (S)	16,9 g/100 g Eiweiß
Isoleucin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	4,82	g/100g	6,4 (S)	6,2 g/100 g Eiweiß
Valin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	5,27	g/100g	5,5 (S)	6,8 g/100 g Eiweiß
Phenylalanin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	3,00	g/100g		
Ornithin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	< 0,05 (BG)	g/100g		
Methionin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,88	g/100g		
Lysin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	8,04	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	1,18	g/100g		
Glycin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,27	g/100g		
Glutaminsäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	13,58	g/100g		
gamma-Aminobuttersäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	< 0,05 (BG)	g/100g		
Cystin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,51	g/100g		
Prolin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	4,51	g/100g		
Serin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	3,63	g/100g		
Taurin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	< 0,05 (BG)	g/100g		
Threonin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	5,06	g/100g		
Tyrosin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	2,42	g/100g		
Alanin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	3,69	g/100g		
Arginin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,82	g/100g		
Asparaginsäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	9,54	g/100g		

Projektnummer: L-17-02973
Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
Sorte: Chocolate

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	Bemerkung
Aminosäuren: Summe Methode: berechnet	84,34	g/100g		

(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

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

Beurteilung

Aufgrund der durchgeführten Untersuchungen entspricht die Probe den gestellten Anforderungen.

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-17-02973
Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
Sorte: Chocolate



IMG_6240

Projektnummer: L-17-02973
 Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
 Sorte: Chocolate



IMG_6241