

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

18.05.2017

Projekt-Nr.	L-17-02976
Bezeichnung	Peak Whey Selection Performance Line
Sorte	Vanilla
Probengeber	Peak Performance Products S.A. 2a, rue de la Moselle 6757 Grevenmacher Luxemburg
Lieferant / Hersteller	Peak Performance Products S.A. 2a, rue de la Moselle 6757 Grevenmacher Luxemburg
Artikel-Nr.	43010341
EAN-Code	5453001856872
Anzahl der Proben	1
Bemerkung	Korrekturbericht K1
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 - 18.05.2017

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	1010	g		
sensorische Eigenschaften (inkl. Zubereitung)				

Projektnummer: L-17-02976
 Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
 Sorte: Vanilla

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	Bemerkung
Optik Methode: präparativ	weißes sehr feines Pulver, nach Zubereitung milchig weiße Flüssigkeit			
Geruch Methode: präparativ	Pulver leicht nach Vanille, nach Zubereitung deutlich nach Vanille			
Geschmack Methode: präparativ	nach Zubereitung sehr süß, nach Vanille, leicht cremig, belegendes Mundgefühl			
Mikrobiologische Untersuchungen				
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h	6700	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	4,8	g/100g		
Asche Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-4	3,1	g/100g		
Fett (nach Aufschluss) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6	2,2	g/100g		
Kochsalz berechnet über Natrium Methode: AHM 801 (ICP-OES)	0,669	g/100g		
Fettsäurespektrum				
Buttersäure C4:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	3,6	g/100g Fett		
Capronsäure C6:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	2,3	g/100g Fett		
Caprylsäure C8:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	3,2	g/100g Fett		
Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	3,3	g/100g Fett		
Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	2,7	g/100g Fett		
Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	9,2	g/100g Fett		
Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	27,4	g/100g Fett		
Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,6	g/100g Fett		
Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	9,4	g/100g Fett		
Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	27,6	g/100g Fett		
Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID)	9,4	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	61,1	g/100g Fett		
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	29,2	g/100g Fett		
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	9,7	g/100g Fett		
Stärke nach Totalhydrolyse				
Glucose nach Totalhydrolyse Methode: enzymatisch nach Totalhydrolyse	2,4	g/100g		
Stärke (berechnet aus Totalhydrolyse) Methode: berechnet	1,0	g/100g		
Zuckerspektrum				
Glucose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Fructose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	Bemerkung
Saccharose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Lactose Methode: AHM 602 (HPLC)	1,7	g/100g		
Maltose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Zucker, gesamt Methode: berechnet	1,8	g/100g		
Nährwerttabelle				
Brennwert kJ Methode: berechnet	1515	kJ	1500 (S)	
Brennwert kcal Methode: berechnet	357	kcal	354 (S)	
Fett	2,2	g/100g	3 (S) ± 1,5*	
davon gesättigte Fettsäuren	1,3	g/100g	1,6 (S) ± 0,8*	
Kohlenhydrate	2,8	g/100g	1,7 (S) ± 2*	
davon Zucker	1,8	g/100g	0,5 (S) ± 2*	
Eiweiß	81,5	g/100g	80 (S) ± 8*	
Salz	0,67	g/100g	1 (S) ± 0,375*	
Aminosäurespektrum				
Leucin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	13,49	g/100g	15,8 (S)	17,7 g/100 g Eiweiß
Isoleucin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	5,39	g/100g	6,8 (S)	7,1 g/100 g Eiweiß
Valin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	5,42	g/100g	5,9 (S)	7,1 g/100 g Eiweiß
Phenylalanin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	3,27	g/100g		
Ornithin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	< 0,05 (BG)	g/100g		
Methionin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	2,06	g/100g		
Lysin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	8,10	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	1,25	g/100g		
Glycin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,45	g/100g		
Glutaminsäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	15,37	g/100g		
gamma-Aminobuttersäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	< 0,05 (BG)	g/100g		
Cystin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,32	g/100g		
Prolin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	5,01	g/100g		
Serin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	3,55	g/100g		
Taurin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	< 0,05 (BG)	g/100g		
Threonin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	5,52	g/100g		

Projektnummer: L-17-02976
 Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
 Sorte: Vanilla

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	Bemerkung
Tyrosin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	2,65	g/100g		
Alanin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	4,12	g/100g		
Arginin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,89	g/100g		
Asparaginsäure Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	9,86	g/100g		
Aminosäuren: Summe Methode: berechnet	89,72	g/100g		
Vitamine				
Vitamin B1 (Thiamin) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,4	mg/100g	0,28 (S)	0,42 mg***
Vitamin B2 (Riboflavin) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	1,6	mg/100g	0,35 (S)	0,48mg ***
Vitamin B3 (Niacin) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	16,2	mg/100g	4,0 (S)	4,7 ***
Vitamin B5 (Pantothersäure) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	5,3	mg/100g	1,5 (S)	1,6 mg***
Vitamin B6 (Pyridoxin) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	0,81	mg/100g	0,35 (S)	0,24 mg***
Vitamin B12 Methode: im Unterauftrag an akkreditiertes Labor	12,9	µg/100g	0,63 (S) +/-0,32*	3,9 µg***
Folsäure Methode: ELISA	676	µg/100g	50 (S) +/-25*	203 µg***
Biotin Methode: im Unterauftrag an akkreditiertes Labor	20,2	µg/100g	13 (S) +/-6,5*	6,1 µg***
Ascorbinsäure Methode: AHM 602a (HPLC/UV)	90,0	mg/100 g	20 (S)	27 mg***
Vitamin E (Gesamt-Tocopherol, Summe) Methode: im Unterauftrag an akkreditiertes Labor	19,70	mg/100g	3,0 (S)	5,9 mg***
Süßstoffe				
Sucralose Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	72	mg/kg	240 (HG)	7,2 mg/L**
Acesulfam-K Methode: im Unterauftrag an akkreditiertes Labor	1328,0	mg/kg	350 (HG)	132,8 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		
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-20	80,6	g/100g		
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-7 (Kjeldahl)	81,5	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

Projektnummer: L-17-02976
Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
Sorte: Vanilla

** Bezogen auf 1L zubereitetes Getränk gemäß Verzehrempfehlung

***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 Biotingehalt vom deklarierten Gehalt, auch unter Berücksichtigung der Toleranz, abweicht (Abweichung nach unten um mehr als 50 %). Wir empfehlen eine Anpassung der Vitamin-Mischung.

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 Schweizer
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker
Sachverständiger

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-17-02976
Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
Sorte: Vanilla



IMG_6246

Projektnummer: L-17-02976
 Bezeichnung: Peak Whey Selection Performance Line
 Sorte: Vanilla



IMG_6247