

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

Quality First 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 zu Projekt-Nr: L-19-03979

### Probeninformation

08.05.2019

Bezeichnung	More Nutrition Every Workout Mango-Maracuja
Probengeber	Quality First GmbH
	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH
	Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665325796
Anzahl der Proben	1
Eingang	17.04.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	700g
Angaben zur Haltbarkeit	18.12.2020
Los / Charge	16038
Untersuchungszeitraum	17.04.2019 - 08.05.2019

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit		
Ascorbinsäure Methode: AHM 602a (HPLC/UV); 2015-07	101,4	mg/100g		
Kreatin Methode: AHM 605 (HPLC/UV); 2009-04	14,50	g/100g		
Theanin (freies) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	864	mg/100g		
Citrullin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	15,2	g/100g		
Coffein Methode: AHM 603; 2019-04	842,4	mg/100g		
Arginin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	8040,00	g/100g		

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

1 von 2

HRB 0454 Mainz  
Geschäftsführer:  
Stefan Kollenda

Commerzbank  
IBAN: DE60 2654 0070 0547 0026 00  
BIC-No: COBADEFFXXX  
USt.-Id.Nr. DE814417786

 **DAKKS**  
Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14580-01-00

Durch die DAKKS nach DIN EN/ISO  
17025 akkreditiertes Prüflaboratorium.  
Die Akkreditierung gilt für die in der  
Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.

Projektnummer: L-19-03979  
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout  
Mango-Maracuja



Mit freundlichen Grüßen  
arotop food & environment GmbH

AUS DATENSCHUTZGRÜNDEN EDITIERT!

Die Prüfergebnisse beziehen sich nur auf das untersuchte Prüfgut. Bedingungen außerhalb unserer Zuständigkeit (ungeeignete Behältnisse, Transportbedingungen etc.) können sich auf das Prüfergebnis auswirken. Weiterhin weisen wir daraufhin, dass der Prüfbericht nicht auszugs-weise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.