

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-19-02767

Probeninformation

16.04.2019

Bezeichnung	More Nutrition Every Workout
Sorte	Sauerkirsche
Lieferant / Hersteller	Quality First GmbH Äußere Wiener Str. 11 93055 Regensburg
EAN-Code	4250665326168
Anzahl der Proben	1
Eingang	20.03.2019
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	700g
Angaben zur Haltbarkeit	01.03.2021
Los / Charge	16448
Untersuchungszeitraum	20.03.2019 - 16.04.2019

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit		
Kreatin Methode: AHM 605 (HPLC/UV)	12,50	g/100g		
Aminosäurespektrum (freie)				
Arginin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	7880	mg/100g		
Coffein Methode: AHM 603	628,0	mg/100g		
Ascorbinsäure Methode: AHM 602a (HPLC/UV)	199,0	mg/100g		
Theanin (freies) Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	888	mg/100g		
Citrullin Methode: im Fremdauftrag an akkreditiertes Labor	16,2	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

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-19-02767
Bezeichnung: More Nutrition Every Workout
Sorte: Sauerkirsche



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 auszugsweise ohne unsere Zustimmung vervielfältigt werden darf.