

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

Rocka Sports GmbH
 Rankestr. 8
 10789 Berlin

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

13.06.2016

Projekt-Nr. L-16-05485
 Bezeichnung Rocka Whey Isolate Whey Protein Isolate Powder
 Sorte Rocka Raspberry
 Probengeber Rocka Sports GmbH
 Lieferant / Hersteller Rocka Sports GmbH
 Rankestr. 8
 10789 Berlin
 EAN-Code 4251105500957
 Anzahl der Proben 1
 Eingang 31.05.2016
 Probennahme Anlieferung durch Kunde
 Temperatur bei Wareneingang Rt
 Zustand / Verpackung Kunststoffdose
 Nennfüllmenge 1000g
 Angaben zur Haltbarkeit Ende: 09/2017
 Los / Charge L02 04 07:48
 Untersuchungszeitraum 31.05.2016 - 13.06.2016

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Rocka Mibi			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L 00.00.88-1/-2, mod. PCA/30°C/ 48h	< 100	KbE/g	10.000 (R)
Enterobakterien Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-24 VRBD/30° C/48h/anaerob	< 10	KbE/g	100 (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)

Projektnummer: L-16-05485
 Bezeichnung: Rocka Whey Isolate Whey Protein Isolate Powder
 Sorte: Rocka Raspberry

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Hefen Methode: ASU § 64 LFGB L.01.00-37YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g		
Koagulase-positive Staphylokokken Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-55 BP/37°C/48h	< 100	KbE/g	10 (R)	
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)	
Bacillus cereus, präsumtive Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-33, MYP/30°C/24-48h	< 100	KbE/g	100 (R)	
Rocka Nährwerte				
Wasser Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-3	3,8	g/100g		
Asche Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-4	3,1	g/100g		
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-20	83,7	g/100g		
Fett (nach Aufschluss) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6	0,6	g/100g		
Kochsalz berechnet über Natrium Methode: AHM 801 (ICP-OES)	0,822	g/100g		
Fettsäurespektrum				
Buttersäure C4:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,4	g/100g Fett		
Capronsäure C6:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,8	g/100g Fett		
Caprylsäure C8:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	11,6	g/100g Fett		
Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	5,9	g/100g Fett		
Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,6	g/100g Fett		
Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,4	g/100g Fett		
Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	14,6	g/100g Fett		
Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,7	g/100g Fett		
Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	4,7	g/100g Fett		
Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	38,3	g/100g Fett		
Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID)	18,0	g/100g Fett		
Linolensäure C18:3 Methode: AHM 406a (GC/FID)	2,2	g/100g Fett		
Arachinsäure C20:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett		
Summe gesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	41,0	g/100g Fett		
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	39,0	g/100g Fett		
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	20,2	g/100g Fett		
Stärke nach Totalhydrolyse				
Glucose nach Totalhydrolyse Methode: enzymatisch nach Totalhydrolyse	3,3	g/100g		
Stärke (berechnet aus Totalhydrolyse) Methode: berechnet	2,6	g/100g		
Zuckerspektrum				
Glucose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
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)	0,6	g/100g		
Maltose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Zucker, gesamt Methode: berechnet	0,6	g/100g		
Nährwertabelle				

Projektnummer: L-16-05485
 Bezeichnung: Rocka Whey Isolate Whey Protein Isolate Powder
 Sorte: Rocka Raspberry

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Brennwert kJ <small>Methode: berechnet</small>	1500	kJ	1552 (S)	
Brennwert kcal <small>Methode: berechnet</small>	353	kcal	365 (S)	
Fett	0,6	g/100g	0,9 (S) ± 1,5*	
davon gesättigte Fettsäuren	0,2	g/100g	0,3 (S) ± 0,8*	
Kohlenhydrate	3,2	g/100g	4,9 (S) ± 2*	
davon Zucker	0,6	g/100g	1,1 (S) ± 2*	
Eiweiß	83,7	g/100g	83,9 (S) ± 8*	
Salz	0,82	g/100g	0,92 (S) ± 0,375*	
Schwermetalle				
Blei <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, #</small>	< 0,05 (BG)	mg/kg		
Cadmium <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, #</small>	< 0,005 (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

Richt- und Warnwerte gemäß Deutscher Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM)

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

Beurteilung

Die vorliegende Probe ist im Rahmen der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchungen als verkehrsfähig zu beurteilen.

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-16-05485
Bezeichnung: Rocka Whey Isolate Whey Protein Isolate Powder
Sorte: Rocka Raspberry



IMG_0085



IMG_0086



IMG_0087