

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-16-05484
Bezeichnung	Rocka Milk 100% Casein Protein Powder
Sorte	Lemon Pie
Probengeber	Rocka Sports GmbH
	Rankestr. 8 10789 Berlin
Lieferant / Hersteller	Rocka Sports GmbH
	Rankestr. 8 10789 Berlin
EAN-Code	4251105500896
Anzahl der Proben	1
Eingang	31.05.2016
Probennahme	Anlieferung durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Kunststoffdose
Nennfüllmenge	1000g
Angaben zur Haltbarkeit	09/2017
Los / Charge	L02 01 2017
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	30	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-16-05484
 Bezeichnung: Rocka Milk 100% Casein Protein
 Powder
 Sorte: Lemon Pie

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	4,4	g/100g		
Asche Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-4	4,7	g/100g		
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-20	84,0	g/100g		
Fett (nach Aufschluss) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6	0,9	g/100g		
Kochsalz berechnet über Natrium Methode: AHM 801 (ICP-OES)	0,455	g/100g		
Fettsäurespektrum				
Buttersäure C4:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	6,7	g/100g Fett		
Capronsäure C6:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	4,0	g/100g Fett		
Caprylsäure C8:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	16,4	g/100g Fett		
Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	9,9	g/100g Fett		
Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	2,6	g/100g Fett		
Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	5,8	g/100g Fett		
Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	19,9	g/100g Fett		
Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	1,1	g/100g Fett		
Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	6,8	g/100g Fett		
Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	19,3	g/100g Fett		
Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID)	7,1	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	72,1	g/100g Fett		
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	20,4	g/100g Fett		
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	7,4	g/100g Fett		
Stärke nach Totalhydrolyse				
Glucose nach Totalhydrolyse Methode: enzymatisch nach Totalhydrolyse	2,6	g/100g		
Stärke (berechnet aus Totalhydrolyse) Methode: berechnet	1,9	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)	0,8	g/100g		
Maltose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Zucker, gesamt Methode: berechnet	0,8	g/100g		
Nährwertabelle				

Projektnummer: L-16-05484
 Bezeichnung: Rocka Milk 100% Casein Protein
 Powder
 Sorte: Lemon Pie

Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Brennwert kJ <small>Methode: berechnet</small>	1507	kJ	1548 (S)	
Brennwert kcal <small>Methode: berechnet</small>	355	kcal	364 (S)	
Fett	0,9	g/100g	0,9 (S) ± 1,5*	
davon gesättigte Fettsäuren	0,6	g/100g	0,7 (S) ± 0,8*	
Kohlenhydrate	2,7	g/100g	2,9 (S) ± 2*	
davon Zucker	0,8	g/100g	1,1 (S) ± 2*	
Eiweiß	84,0	g/100g	83,9 (S) ± 8*	
Salz	0,46	g/100g	0,37 (S) ± 0,375*	
Schwermetalle				
Blei <small>Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-135, #</small>	0,06	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-16-05484
 Bezeichnung: Rocka Milk 100% Casein Protein Powder
 Sorte: Lemon Pie



IMG_0081



IMG_0082



IMG_0083