

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

Rocka Sports GmbH  
Zimmerstr. 19  
10969 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

28.06.2018

Projekt-Nr.	L-18-05215
Bezeichnung	Rocka Nutrition Smacktastic Jam
Sorte	Strawberry
Probengeber	Rocka Sports GmbH Zimmerstr. 19 10969 Berlin
Lieferant / Hersteller	Rocka Sports GmbH Zimmerstr. 19 10969 Berlin
EAN-Code	4251105504856
Anzahl der Proben	3
Eingang	04.06.2018
Probennahme	durch Kunde
Temperatur bei Wareneingang	Rt
Zustand / Verpackung	Fertigpackung
Nennfüllmenge	200g
Angaben zur Haltbarkeit	01.03.19
Los / Charge	01.03.19
Untersuchungszeitraum	04.06.2018 - 28.06.2018

## Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert
Mikrobiologische Untersuchung			
mesophile aerobe Gesamtkeimzahl Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-88, mod. PCA/30°C/ 48h	< 100	KbE/g	
Enterobakterien Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-24 VRBD/30° C/48h/anaerob	< 10	KbE/g	
E.coli Methode: ASU § 64 LFGB L 01.00-3, mod. Rapid E. coli/ 37°C/24h	< 10	KbE/g	
Schimmelpilze Methode: ASU § 64 LFGB L 01.00-37YGC/25°C/72-120h	< 100	KbE/g	

Projektnummer: L-18-05215  
 Bezeichnung: Rocka Nutrition Smacktastic  
 Jam  
 Sorte: Strawberry

### 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		
Salmonellen (PCR) Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-98 (PCR), PW/37°C/18-22h	nicht nachweisbar	in 25 g		
Bacillus cereus, präsumtive Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-33, MYP/30°C/24-48h	< 100	KbE/g		
<b>Nährwerte Fertiggerichte</b>				
Fett (nach Aufschluss) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-6	0,3	g/100g		
Eiweiß (Faktor 6,25) Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-20	0,7	g/100g		
Kochsalz berechnet über Natrium Methode: AHM 801 (ICP-OES)	0,0374	g/100g		
Ballaststoffe Methode: ASU § 64 LFGB L.00.00-18	2,8	g/100g		
Asche Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-4	0,4	g/100g		
Wasser Methode: ASU § 64 LFGB L.06.00-3	90,4	g/100g		
<b>Fettsäurespektrum</b>				
Caprinsäure C10:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett		
Laurinsäure C12:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett		
Myristinsäure C14:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,9	g/100g Fett		
Palmitinsäure C16:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	13,2	g/100g Fett		
Palmitoleinsäure C16:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	0,3	g/100g Fett		
Stearinsäure C18:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	6,5	g/100g Fett		
Ölsäure C18:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	17,3	g/100g Fett		
Linolsäure C18:2 Methode: AHM 406a (GC/FID)	40,9	g/100g Fett		
Linolensäure C18:3 Methode: AHM 406a (GC/FID)	20,7	g/100g Fett		
Arachinsäure C20:0 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett		
Eicosensäure C20:1 Methode: AHM 406a (GC/FID)	< 0,1 (BG)	g/100g Fett		
Summe gesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	20,6	g/100g Fett		
Summe einfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	17,6	g/100g Fett		
Summe mehrfach ungesättigter Fettsäuren Methode: berechnet	61,6	g/100g Fett		
<b>Zuckerspektrum</b>				
Fructose Methode: AHM 602 (HPLC)	2,7	g/100g		
Glucose Methode: AHM 602 (HPLC)	2,6	g/100g		
Saccharose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Maltose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Lactose Methode: AHM 602 (HPLC)	< 0,5 (BG)	g/100g		
Zucker, gesamt Methode: berechnet	5,3	g/100g		
<b>Stärke nach Totalhydrolyse</b>				
Glucose nach Totalhydrolyse Methode: enzymatisch nach Totalhydrolyse	2,6	g/100g		
Stärke (berechnet aus Totalhydrolyse) Methode: berechnet	0,5	g/100g		
<b>Nährwerte</b>				
Brennwert kJ Methode: berechnet	166	kJ	139 (S)	

Projektnummer: L-18-05215  
Bezeichnung: Rocka Nutrition Smacktastic  
Jam  
Sorte: Strawberry

### Untersuchungsergebnisse

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bezugswert	
Brennwert kcal Methode: berechnet	34	kcal	33 (S)	
Fett	0,3	g/100g	0 (S) $\pm$ 1,5*	
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1	g/100g	0 (S) $\pm$ 0,8*	
Kohlenhydrate	5,8	g/100g	5,4 (S) $\pm$ 2*	
davon Zucker	5,3	g/100g	5,2 (S) $\pm$ 2*	
Ballaststoffe	2,8	g/100g		
Eiweiß	0,7	g/100g	1,1 (S) $\pm$ 2*	
Salz	0,04	g/100g	0 (S) $\pm$ 0,375*	

(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

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-18-05215  
Bezeichnung: Rocka Nutrition Smacktastic  
Jam  
Sorte: Strawberry



IMG\_0017

Projektnummer: L-18-05215  
Bezeichnung: Rocka Nutrition Smacktastic  
Jam  
Sorte: Strawberry



IMG\_0018

Projektnummer: L-18-05215  
Bezeichnung: Rocka Nutrition Smacktastic  
Jam  
Sorte: Strawberry



IMG\_0020