

Státní zdravotní ústav

Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10

vydává

CERTIFIKÁT O ZDRAVOTNÍ BEZPEČNOSTI

Potvrzujeme, že složení a výsledky laboratorního vyšetření doplňku stravy

BrainMax® Omega 3 Cod Liver Oil

**Distributor: BRAINMARKET s.r.o., Hladnovská 83/93, 712 00 Ostrava,
Česká republika**

je v souladu

se závaznými předpisy (tj. zejména zákonem č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích ve znění pozdějších předpisů, vyhl. MZ č.58/2018 Sb., o doplňcích stravy a složení potravin, nařízení EP a R (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, nařízení EP a R 1925/2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin, nařízení komise (ES) č.1170/2009, které uvádí seznam vitaminů a minerálních látek a jejich forem, které lze přidávat do potravin a nařízení komise (ES) č. 915/2023 stanovující maximální hodnoty určitých kontaminantů.

Doplňující údaje:

Výrobek byl kladně posouzen SZÚ Praha

(Čj. SZÚ/05441/2025, EX 250412 ze dne 16.6.2025)

a vyšetřen akreditovanými laboratořemi Státního zdravotního ústavu Praha, Zkušební laboratoř č. 1206, Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10, Česká republika

Protokoly o zkoušce č. 4/25/108, č. 183/25/05547

Osvědčení vydal SZÚ Praha na žádost distributora.

Platnost certifikátu do 17.6.2028

Číslo osvědčení: 183-113/25

V Praze dne: 17.6.2025


Ing. Daniela Winklerová
vedoucí Oddělení pro bezpečnost
speciálních druhů potravin


RNDr. Hana Bendová, Ph.D.
vedoucí Centra toxikologie
a zdravotní bezpečnosti

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV



Centrum toxikologie
a zdravotní bezpečnosti
Šrobárova 49/48
100 00 Praha 10

Protokol o výsledku zkoušek číslo: 4/25/108

Zákazník:	BRAINMARKET, s.r.o.
Adresa:	Hladnovská 83/93, 712 00 Ostrava
Kontaktní osoba:	SZÚ – Eva Voráčová (Tel.: 267 082 318, E-mail: eva.voracova@szu.gov.cz)
Číslo jednací:	SZU/05441/2025
Číslo expertizní:	250412

Číslo vzorku:	4/25/0708 – 4/25/0715
Vzorek¹⁾:	Viz strana 2
Typ vzorků:	Doplňky stravy
Počet vzorků:	8

Datum příjmu vzorku	30. 4. 2025 (Mgr. K. Žádná)
Způsob odběru vzorků:	Výběr vzorku určeného ke zkouškám provedl zákazník.
Zadání:	Stanovení kadmia, olova a rtuťi v doplňcích stravy
Provedené zkoušky:	SOP č. 3D/4: Stanovení stopových prvků metodou ICP-MS (ČSN EN ISO 17294-1,2) SOP č. 4/4: Stanovení Hg analyzátořem AMA 254 (ČSN 757440)
Zkoušku provedl/a:	V. Čermáková (příprava vzorku; 13. – 14. 5. 2025) Ing. E. Vacková (SOP č. 3D/4; 15. 5. 2025) Ing. M. Čejchanová (SOP č. 4/4; 7. 5. 2025)
Datum provedení zkoušek:	7. – 15. 5. 2025
Protokol vypracoval/a:	Mgr. Kateřina Žádná
Datum vydání protokolu:	19. 5. 2025

Protokol schválil/a:

Ing. Mája Čejchanová

technický vedoucí



Prohlášení laboratoře:

Výsledky zkoušek se vztahují ke vzorku, jak byl přijat od zákazníka. Laboratoř nenese odpovědnost za správnost údajů dodaných zákazníkem ¹⁾. Zkoušky byly provedeny na adrese laboratoře. Bez písemného souhlasu zkušební laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý.

Výsledky zkoušky:

číslo vzorku	označení vzorku*		kadmium	olovo	rtuť
			mg/kg	mg/kg	mg/kg
4/25/0713	05441/25/6	OMEGA 3 - COD LIVER OIL	ND	ND	NQ
mez detekce			0,03	0,03	0,001
mez stanovitelnosti			0,10	0,10	0,003
Nejistota U			-	-	-
poznámka			A	A	A

Vysvětlivky:

- ND – výsledek pod mezí detekce
- NQ – výsledek pod mezí stanovitelnosti
- A v rozsahu akreditace
- N mimo rozsah akreditace
- * označení vzorku zákazníka

Nejistota měření U je stanovena jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření $k = 2$ pro cca 95 % interval spolehlivosti, nevztahuje se na hodnoty pod mezí stanovitelnosti.



Konec protokolu



Státní zdravotní ústav

Centrum toxikologie a zdravotní bezpečnosti
NRL pro mikrobiologii PBU, doplňků stravy a prostředí

Protokol o mikrobiologickém zkoušení doplňků stravy č. 183/25/05547

Zadavatel: BRAINMARKET s.r.o., Hladnovská 83/93, 712 00 Ostrava

Č. jednací: SZÚ/05547/2025, Ex 250413

Datum příjmu vzorků: 11.4.2025

Mikroorganismus		Celkový počet mikrobů	Plísň	Kvasinky	<i>E.coli</i>	<i>Salmonella spp.</i>	(jiné)
Metoda		ČSN EN ISO 4833	ČSN EN ISO 21527	ČSN EN ISO 21527	ČL 2021	ČL 2021	
Název vzorku	Č.vz. mikr. lab.	KTJ v 1 g (ml)	KTJ v 1 g (ml)	KTJ v 1 g (ml)	v 1 g (ml)	v 1 g (ml)	v 1 g (ml)
OMEGA-3 COD LIVER OIL	86	< 5	< 5	< 5	Neg.	-	

KTJ – kolonie tvořící jednotky; < 5; < 50 = mez detekce při kvantitativním stanovení; neg. = nepřítomnost; pozit. = přítomnost

Zkoušku provedl: Bc. Sonakiya, J. Pova

Zkoušky ukončeny dne: 29.4.2025

Výsledky zkoušek se týkají pouze testovaných vzorků tak, jak byly dodány zákazníkem.

Tento protokol může být reprodukován jedině celý, jeho část pouze s písemným souhlasem vedoucího laboratoře.

Datum vystavení protokolu: 13.5.2025

Vedoucí NRL: RNDr. Vladimír Špelina, CSc.

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV
NRL pro mikrobiologii PBU,
doplňků stravy a prostředí
Šrobárova 49/48
100 00 Praha 10

Protokol o zkoušce AR-25-HD-032898-01



Název a adresa zkušební laboratoře:

Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o.
Zkušební laboratoř EUROFINS CZ
Radiová 1285/7
102 00 Praha 10 - Hostivař
IČO: 27449408
tel.: +420 778 488 111 E-mail: ClientService.cz@ftcee.eurofins.com

Název a adresa zákazníka:

BRAINMARKET s.r.o.
Hladnovská 83/93
SLEZSKÁ OSTRAVA - MUGLINOV
712 00 OSTRAVA
CZECH REPUBLIC

Datum vystavení: 19.09.2025

Číslo/Kód vzorku 540-2025-00044550

Datum přijetí vzorku: 18.08.2025
Datum provedení zkoušky 18.08.2025 - 10.09.2025

Údaje o vzorku:

Název vzorku: ¹⁾ Brainmax Omega 3 Cod Liver Oil
Označení vzorku: ¹⁾ 005-32407-243191
Číslo objednávky klienta: Brainmax Omega 3 Cod Liver Oil, 240 ml
Datum objednávky klienta: 15.08.2025
Číslo vzorku klienta: ¹⁾ 38508
Vzorek odebral: Zákazník
Doplňkové informace ke vzorku: 05/2028, PC5050703

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
Brutto hmotnost dodaného vzorku	kg	0.97	3%	SOP MB.005.PB	Gravimetrie	A
Anisidinové číslo		64.9	4%	SOP 8.72. (ČSN EN ISO 6885)	Spektrofotometrie	SA
Arsen (As)	mg/kg	<0.03		Internal Method LS-PP-CH-85	ICP-MS	SA
Číslo kyselosti (mg KOH/g)	mg KOH/g	0.53	6%	SOP 8.55.**	Volumetrie	SA
Hustota	g/ml	0.921	0.001	Internal Method, LEI-SOP-00.14500.L, 2024-05	Měření hustoty	SA
Kadmium (Cd)	mg/kg	<0.10		Internal Method LS-PP-CH-85	ICP-MS	SA
Olovo (Pb)	mg/kg	<0.30		Internal Method LS-PP-CH-85	ICP-MS	SA
Benzo(a)antracen	µg/kg	< 0.5		Internal Method 6, CON-PV 01176 (2024-04)	GC-MS/MS	SA
Chrysen	µg/kg	< 0.5		Internal Method 6, CON-PV 01176 (2024-04)	GC-MS/MS	SA
Benzo(b)fluoranthén	µg/kg	< 0.5		Internal Method 6, CON-PV 01176 (2024-04)	GC-MS/MS	SA
Benzo(a)pyren	µg/kg	< 0.5		Internal Method 6, CON-PV 01176 (2024-04)	GC-MS/MS	SA
Suma PAU 4	µg/kg	not calculable		Internal Method 6, CON-PV 01176 (2024-04)	GC-MS/MS	SA
Peroxidové číslo	meqO2/kg	1.75	5%	SOP 8.54.	Volumetrie	SA
C 4:0 (kyselina máselná)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 5:0 (kyselina valerová)	g/100 g tuku	<0.1	0.3	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 6:0 (kyselina kapronová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 7:0 (kyselina enanthová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 8:0 (kyselina kaprylová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 9:0 (kyselina nonanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 10:0 (kyselina kaprinová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 11:0 (kyselina undekanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 12:0 (kyselina laurová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 13:0 (kyselina tridekanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 14:0 (kyselina myristová)	g/100 g tuku	4.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 14:1 (trans mastné kyseliny)	g/100 g tuku	0.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 14:1 (kyselina myristolejová)	g/100 g tuku	0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 15:0 (kyselina pentadekanová)	g/100 g tuku	0.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 15:1 (kyselina pentadecenová)	g/100 g tuku	<0.1	0.9	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 16:0 (kyselina palmitová)	g/100 g tuku	10.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 16:1 (trans mastné kyseliny)	g/100 g tuku	0.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 16:1 (kyselina palmitolejová)	g/100 g tuku	8.1	0.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C:17 (kyselina heptadekanová)	g/100 g tuku	0.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 17:1 (kyselina heptadecenová)	g/100 g tuku	0.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:0 (kyselina stearová)	g/100 g tuku	2.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 (cis mastná kyselina)	g/100 g tuku	0.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 tr 6 (mastná kyselina)	g/100 g tuku	<0.1	1.5	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n6 cis-petroselinová kyselina	g/100 g tuku	2.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n9 kyselina trans-elaidová	g/100 g tuku	0.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n9 (cis kyselina olejová)	g/100 g tuku	16.0		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n11 trans-Vaccen kyselina	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:1 n11 cis-Vaccen kyselina	g/100 g tuku	4.7	0.3	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 trans (mastná kyselina)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 (trans-cis mastná kyselina)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 (cis-trans mastná kyselina)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 n6 (kyselina trans-linolelaidová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:2 n6 (kyselina cis-linolová)	g/100 g tuku	1.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 18:3 (trans mastné kyseliny)	g/100 g tuku	2.2	0.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C18:3 n3 (kyselina alfa-linolenová)	g/100 g tuku	0.6		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:3 n6 (kyselina gama-linolenová)	g/100 g tuku	0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C18:4 n3 (oktadekatetraenová)	g/100 g tuku	1.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 19:0 (kyselina nonadekanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:0 (kyselina arachidová)	g/100 g tuku	0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:1 (kyselina eikosenová)	g/100 g tuku	11.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:2 (kyselina eikosadienová)	g/100 g tuku	0.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:3 n3 (kyselina cis-11,14,17-eikosatrien)	g/100 g tuku	0.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:3 n6 (kyselina cis-8,11,14-eikosatrien)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:4n6 (kyselina arachidonová)	g/100 g tuku	0.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:5n3 (kyselina cis-5,8,11,14,17-eikosapentaeno	g/100 g tuku	8.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 21:0 (kyselina heneikosanová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 22:0 (kyselina behenová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C22:1 kyselina eruková	g/100 g tuku	0.9		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 22:2 n6 (kyselina cis-13,16-dokosadienová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C22:5n-3 dokosapentaenová (DPA)	g/100 g tuku	1.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
DHA Kyselina dokosahexaenová C22:6	g/100 g tuku	9.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 23:0 (kyselina trikosanová)	g/100 g tuku	0.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 24:0 (kyselina lignocerová)	g/100 g tuku	<0.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 24:1 (kyselina nervová)	g/100 g tuku	0.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
nasycené mastné kyseliny v tuku	g/100 g	17.7	3.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
mononenasycené mastné kyseliny v tuku	g/100 g	44.9	4.5	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
polynenasycené mastné kyseliny v tuku	g/100 g	23.4	4.8	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
transmastné kyseliny v tuku	g/100 g	3.3	2.5	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Neidentifikované mastné kyseliny	g/100 g	10.6		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
nasycené mastné kyseliny v produktu	g/100 g	17.7		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
mononenasycené mastné kyseliny ve výrobku	g/100 g	44.9		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
polynenasycené mastné kyseliny v produktu	g/100 g	23.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
trans mastné kyseliny v produktu	g/100 g	3.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
neidentifikovatelný FA v produktu	g/100 g	10.6		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-3 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	20.9	2.5	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
Omega-6 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	2.0	0.2	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
omega9 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	28.7		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-3 a -6 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	22.8	2.5	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-3 mastné kyseliny v produktu	g/100 g	20.9		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-6 mastné kyseliny v produktu	g/100 g	2.0		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
omega 9 mastné kyseliny ve vzorku	g/100 g	28.7		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-3 a -6 mastné kyseliny v produktu	g/100 g	22.8		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Rtut' (Hg)	mg/kg	<0.010		Internal Method LS-PP-CH-85 SOP-N CH.37	ICP-MS	SA
TOTOX		68.4	7%	SOP-N CH.37	Výpočet	SN
Vitamin A - (Retinol)	µg/100 g	5831.803	1166.361	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-DAD	SA
Vitamin D3 (cholecalciferol)	µg/100 g	185.455	48.218	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-DAD	SA
Vitamin E profil (Alfa-tokoferol)	mg/100 g	83.711	12.724	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD-DAD	SA
Vitamin E profil (Beta-tokoferol)	mg/100 g	1.826	0.343	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD-DAD	SA
Vitamin E profil (Delta-tokoferol)	mg/100 g	24.316	4.571	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD-DAD	SA
Vitamin E profil (Gamma-tokoferol)	mg/100 g	51.830	9.744	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD-DAD	SA
Vitamin E profil (suma tokoferolů)	mg/100 g	161.683	30.396	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD-DAD	SA

Doplňkové informace

Naměřené hodnoty po přepočtu na dávku 10 ml:
 Kyselina eikosapentaenová (EPA): 746 mg
 Kyselina dokosaheptaenová (DHA): 847 mg
 Suma Omega-3: 1,93 g
 Vitamin A: 537 µg
 Vitamin D: 17,1 µg
 Vitamin E: 14,9 mg

Rozhodovací pravidlo: Pokud zkušební laboratoř provádí výrok o shodě, je aplikováno rozhodovací pravidlo dle kap. 4.2.1 dokumentu ILAC G8:09/2019 Pokyny pro použití rozhodovacích pravidel a uvádění výroku o shodě. V takovém případě není pro výrok o shodě nejistota měření zohledněna. Je-li v rozhodování zahrnuta nejistota měření, je tato informace součástí výroku o shodě. V takovém případě se postupuje dle kap. 4.2.3 ILAC G8:09/2019.

Vysvětlivky:	SOP, ŠPP - standardní operační postup ND - pod mezí detekce uvedené metody KTJ - kolonii tvořící jednotka NM - minimální množství SN - zkouška mimo rozsah akreditace provedená subdodavatelem * - rozšířená nejistota měření, určená s koeficientem rozšíření $k=2$ (s pravděpodobností 95 %), nezahrnuje nejistotu vzorkování; pokud je nejistota měření vyjádřena v %, jde o její relativní hodnotu LOD – mez detekce, LOQ – mez stanovitelnosti, výsledek mezi LOD a LOQ = detekováno 1) - informace dodané zákazníkem	TZ - typ zkoušky A - zkouška v rozsahu akreditace zkušební laboratoře EUROFINS CZ N - zkouška mimo rozsah akreditace zkušební laboratoře EUROFINS CZ SA - zkouška v rozsahu akreditace provedená subdodavatelem
---------------------	---	--

Pokud není ve vysvětlivkách uvedeno jinak, je místem provedení zkoušek pracoviště číslo 1 - Praha - zkušební laboratoře EUROFINS CZ.

Pokud jsou informace dodané zákazníkem, které mohou mít vliv na platnost výsledků, laboratoř odmítá odpovědnost. U vzorků dodaných zákazníkem se výsledky vztahují ke vzorku tak, jak byl přijat a jak byl poskytnut zákazníkovi. Měřicí zařízení a měřidla použitá na zkoušku/zkoušky byla kalibrována, ověřena dle platných metrologických předpisů. Výsledky měření se týkají pouze předmětu zkoušek a nenahrazují jiné dokumenty např. správního charakteru. Výsledek označený v tomto protokolu jako subdodávka je výsledkem měření subdodavatele na základě smlouvy, objednávky. Protokol může být reprodukován nebo včleňován do propagačních materiálů pouze s písemným souhlasem zkušební laboratoře EUROFINS CZ a pouze v rozsahu tohoto souhlasu. Jakékoliv pozměňování, vyhotovení části zkušební protokolu je nepovolené a takový protokol se automaticky stává neplatným. Ověření pravosti a úplnosti protokolu je možné provést na adrese zkušební laboratoře EUROFINS CZ uvedené v záhlaví protokolu. Tento zkušební protokol byl vystaven v souladu s Všeobecnými obchodními podmínkami společnosti, dostupnými na vyžádání a přístupnými na www.eurofins.cz.

Za správnost odpovídá: Kristýna Velíková

Vyhotovil: Michaela Vanková

Číslo dokumentu: 20259199566315

Kontrola platnosti dokumentu

<https://www.linktothedocument.com>



Protokol o zkoušce schvaluje:

Jitka Pinkrová
Vedoucí laboratoře






Deutsche Sporthochschule Köln • 50933 Köln

BrainMarket s.r.o.
Matej Vesely
Hladnovska 83/93
71200 Ostrava
Tschechien

Institut für Biochemie
Institute of Biochemistry
Akkreditierung nach
DIN EN ISO/IEC 17025:2018
(D-PL-13340-01-00)
on behalf of:
Zentrum für Präventive Dopingforschung
Center for Preventive Doping Research

Dr. rer. nat. Ute Mareck
Certified food chemist

Am Sportpark Müngersdorf 6
50933 Köln • Deutschland
Telefon +49(0)221 4982-6310
supplements@biochem.dshs-koeln.de

Analytical Report AR202505204

Sample NE202501599

Client:	BrainMarket s.r.o.		
Sample collection:	performed by customer		
Product name:	BrainMax - Omega3 Cod Liver Oil_Lemon		
Date of receipt:	30.07.2025		
Charge:	PC5027202	BBE:	03/2028
Form of presentation:	Liquid	Quantity:	240 ml
Brief description:	Yellow liquid in glass can with white screw cap; yellow label with white and black imprint; yellow cardboard box with white and black imprint		

Analysis methods

Analysis for doping relevant substances by gas-chromatography/mass-spectrometry (SOP_NM0108)

Date of analysis: 14.08.2025

Aliquots of the sample were analysed for the following substances (reporting level 10 ng/g):
19-Nor-4-androstene-3 β ,17 β -diol, 19-Nor-5-androstene-3 β ,17 β -diol, 19-Nor-4-androstene-3,17-dione, 19-Nortestosterone, 4-Androstene-3 β ,17 β -diol, 5-Androstene-3 β ,17 β -diol, 4-Androstene-3,17-dione, Dehydroepiandrosterone (DHEA), Testosterone, 5 α -Androstane-3 β ,17 β -diol, Androstadiene-3,17-dione, 5 α -Androst-1-ene-3 β ,17 β -diol, Androsterone, Dehydrochloromethyltestosterone (DHCMT), Drostanolone, Etiocholanolone, Mestanolone, Methandriol, Metenolone, Methyl-1-testosterone, Methylstenbolone, Norboletone, Norethandrolone, Oxymesterone, Stenbolone

Analysis for doping relevant substances by liquid-chromatography/mass-spectrometry (SOP_NM0209)

Date of analysis: 18.08.2025

Aliquots of the sample were analysed for the following substances (reporting level 100 ng/g):
Amphetamine, Metamphetamine, Dimetamphetamine, Methylenedioxymphetamine (MDA), Methylephedrine, Methylpseudoephedrine, Ephedrine, Pseudoephedrine, Norephedrine, Norpseudoephedrine, Strychnine, Methylenedioxymetamphetamine (MDMA), Methylenedioxyethylamphetamine (MDEA), Benzphetamine, Fenfluramine

Result

None of the listed substances was detected by gas-chromatography/mass-spectrometry.

None of the listed substances was detected by liquid-chromatography/mass-spectrometry.

Cologne, 05 Sept 2025



Dr. Ute Mareck
(Deputy Head of Laboratory)

--- End of Analytical Report AR202505204 ---



CERTIFICATE OF CONFORMITY

Product no.:	411571222
Description of goods:	Cod liver oil, lemon, CZ
Product code:	HC571
Production batch no.:	VC50507
Packing batch no.:	PC5050703
Production date:	20.05.2025
Expiry date:	05-2028
Package:	240 ml glass bottles

Additional information if any:
None

I hereby confirm that the above information is authentic and accurate. This batch of product has been manufactured at the below mentioned site in compliance with EU food legislation and FSSC 22000. The batch records were reviewed and found to be in compliance with the product description.

Reykjavík, 30 May 2025

Lýsi hf Quality Assurance
Elín K. Linnet



CERTIFICATE OF ANALYSIS

Product name: Cod Liver Oil with Lemon Flavour – MSC
Product code: HC571
Issue no.: 6
Batch no.: VC50507
Date of production: 20.05.2025
Expiry: 3 years from date of production in sealed original containers

Analytical parameters:	Results	Specification	Method
Vitamin A (µg/g)	73	50 - 80	SKL 5-27
Vitamin D ₃ (µg/g)	2,3	1,8 – 2,6	SKL 5-27
Vitamin E (mg/g)	1,1	0,8 – 1,2	SKL 5-27
Eicosapentaenoic acid (EPA) (mg/g as FFA)	79	min. 65	SKL 5-31
Docosahexaenoic acid (DHA) (mg/g as FFA)	98	min. 90	SKL 5-31
Total omega-3 fatty acids (mg/g as FFA)	221	min. 200	SKL 5-31
Peroxide value (meq. O ₂ /kg)	1,5	max. 3,0	SKL 5-26
Anisidine value	4,7	max. 10,0	SKL 5-33
Free fatty acids (%)	0,01	max. 0,40	SKL 5-20
Unsaponifiable matter (in pure oil) (%)	0,8	max. 1,5	SKL 5-38
Appearance (Gardner units)	4,3	max. 5,5	SKL 5-35
Cold test; remains clear at 0°C (hours)	pass	min. 5	SKL 5-24
Mixed tocopherols (mg/kg)	conforms	min. 1000	by addition
Lemon flavour (I303) (w/w %)	conforms	min. 1	by addition

I hereby confirm that the above information is authentic and accurate.

Reykjavík, 26 May 2025

GÆÐAEFTIRLI

Lýsi hf Quality Control
Starkaður Snær Hlynsson

QUALITY CONTROL