

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® Arctic Caviar 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: 183-112/25

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 Voráčková (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 rtuti 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
4/25/0709	05441/25/2	ARCTIC CAVIAR 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)
ARCTIC CAVIAR OIL	82	< 50	< 50	< 50	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-015898-03



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: 30.05.2025

Číslo/Kód vzorku 540-2025-00019444

Datum přijetí vzorku: 11.04.2025
Datum provedení zkoušky 11.04.2025 - 15.05.2025

Údaje o vzorku:

Název vzorku: ¹⁾ BrainMax Arctic Caviar Oil
Označení vzorku: ¹⁾ 005-32407-220504
Číslo objednávky klienta: BrainMax Arctic Caviar Oil
Datum objednávky klienta: 09.04.2025
Číslo vzorku klienta: ¹⁾ 65706
Vzorek odebral: Zákazník
Doplňkové informace ke vzorku: 24772

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
Brutto hmotnost dodaného vzorku	kg	0.29	7%	SOP MB.005.PB	Gravimetrie	A
Anisidinové číslo		14.9	4%	SOP 8.72. (ČSN EN ISO 6885)	Spektrofotometrie	SA
Tuk	g/100 g	46.98	3.05	Internal Method 1 [DE Food], SOP:00.12000.L, 2024-09	Gravimetrie	SA
Hmotnost kapsle	g/kapsle	0.761		Ph. Eur. 3th Ed., 1997, 2.9.5, 1315.01	Gravimetrie	SN
Cholin	mg/kg	25800	2580.000	AOAC Vol 91,1 2008	LC-MS/MS	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
C 5:0 (kyselina valerová)	g/100 g tuku	<0.1		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	0.5		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

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 10:0 (kyselina kaprinová)	g/100 g tuku	0.3		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	2.1	0.1	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	0.1		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		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	9.7	0.9	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	0.6		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 16:1 (kyselina palmitolejová)	g/100 g tuku	2.1		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	0.1		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	1.1	0.1	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

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 18:1 tr 6 (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 18:1 n6 cis-petroselinová kyselina	g/100 g tuku	0.8		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	<0.1		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	4.2	0.4	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	1.9		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	0.7	0.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 18:3 (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
C18:3 n3 (kyselina alfa-linolenová)	g/100 g tuku	0.5	0.1	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	0.6		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

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 20:0 (kyselina arachidová)	g/100 g tuku	0.4		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C 20:1 (kyselina eikosenová)	g/100 g tuku	1.6		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	0.5		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	0.6		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	12.8		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	0.4		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	0.6		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	0.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
C22:5n-3 dokosapentaenová (DPA)	g/100 g tuku	7.1		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
DHA Kyselina dokosaheptaenová C22:6	g/100 g tuku	40.4		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	0.3		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	1.1		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
nasyčené mastné kyseliny v tuku	g/100 g	15.3	2.7	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	12.8	1.3	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	63.7	13.1	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
transmastné kyseliny v tuku	g/100 g	1.1	0.8	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
unidentifiable fatty acids in the fat	g/100 g	7.0		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
nasyčené mastné kyseliny v produktu	g/100 g	7.2		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	6.0		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	29.9		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	0.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
neidentifikovatelný FA v produktu	g/100 g	3.3		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	61.4	7.5	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
Omega-6 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	1.3	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	7.5		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	62.7	6.9	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	28.9		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	0.6		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 9 mastné kyseliny ve vzorku	g/100 g	3.5		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	29.5		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
TOTOX		14.9	7%	SOP-N CH.37	Výpočet	SN
Vitámín D3	µg/100 g	51.2	13.312	EN 12821:2009 mod.	LC-DAD	SA
Vitámín B12 (kyanokobalamin)	µg/100 g	205	41.000	J. AOAC 2008, vol 91 No 4	LC-UV/DAD	SA
Vitámín B2 (Riboflavin)	mg/100 g	79.9	12.784	EN 14152:2014 mod..	LC-FLD	SA
Kyselina D-Pantothenová (Vitámín B5)	mg/100 g	292	58.400	AOAC 2012.16	LC-MS	SA
Kalcium pantothenát	mg/100 g	317	63.400	AOAC 2012.16	LC-MS	SA

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
Vzorek testován na celých kapslích		Yes				SN
Peroxidové číslo	meqO2/kg	<0.5		SOP 8.54.	Volumetrie	SA
Číslo kyselosti (mg KOH/g) tuku	mg KOH/g tuku	26.4	6%	SOP 8.55.**	Volumetrie	SA

Doplňkové informace

Naměřené hodnoty po přepočtu na 2 kapsle:

Cholin: 39,3 mg

Vitamin D3: 0,779 µg

Vitamin B12: 3.12 µg

Vitamin B2: 1,22 mg

Vitamin B5 (kyselina D-pantothenová): 4,44 mg

Kalcium pantothenát: 4,82 mg

Omega-3 mastné kyseliny: 440 mg

Omega-6 mastné kyseliny: 9,13 mg

EPA: 195 mg

DHA: 615 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 Pokud není ve vysvětlivkách uvedeno jinak, je místem provedení zkoušek pracoviště číslo 1 - Praha - zkušební laboratoře EUROFINS CZ.	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 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 vřelován 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: Pavlína Hejduková

Vyhotovil: Júlia Výbošťoková

Číslo dokumentu: 202553092313258

Kontrola platnosti dokumentu

<https://www.linktothedocument.com>



Protokol o zkoušce schvaluje:

Jitka Pinkrová

Vedoucí laboratoře

