

Protokol o zkoušce AR-25-HD-025918-01



Název a adresa zkušební laboratoře:	Název a adresa zákazníka:
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	BRAINMARKET s.r.o. Hladnovská 83/93 SLEZSKÁ OSTRAVA - MUGLINOV 712 00 OSTRAVA CZECH REPUBLIC

Datum vystavení: 11.08.2025

Číslo/Kód vzorku 540-2025-00037370

Datum přijetí vzorku:	10.07.2025
Datum provedení zkoušky	10.07.2025 - 01.08.2025

Údaje o vzorku:

Název vzorku:	1) BrainMax Vegan Omega 3
Označení vzorku:	1) 005-32407-235727
Číslo objednávky klienta:	BrainMax Vegan Omega 3
Datum objednávky klienta:	08.07.2025
Číslo vzorku klienta:	1) 67236
Vzorek odebral:	Zákazník
Doplňkové informace ke vzorku:	2527, 23.05.2027

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
Brutto hmotnost dodaného vzorku	kg	1.41	3%	SOP MB.005.PB	Gravimetrie	A
Anisidinové číslo		4.780	4%	SOP 8.72. (ČSN EN ISO 6885)	Spektrofotometrie	SA
Polyfenoly vypoč. jako ekvivalent kys. gallové	mg/kg	332	87	Internal Method, MI 1495 rev 05/2024	Spektrofotometrie (UV/VIS)	SA
Polyfenoly vypoč. jako ekvivalent kys. tříslové	mg/kg	400	104	Internal Method, MI 1495 rev 05/2024	Spektrofotometrie (UV/VIS)	SA
Polyfenoly vypoč. jako ekvivalent katechinu	mg/kg	265	70	Internal Method, MI 1495 rev 05/2024	Spektrofotometrie (UV/VIS)	SA
Polyfenoly vypoč. jako ekvivalent epikatechinu	mg/kg	202	54	Internal Method, MI 1495 rev 05/2024	Spektrofotometrie (UV/VIS)	SA
Polyfenoly vypoč. jako ekvivalent EGCG	mg/kg	482	124	Internal Method, MI 1495 rev 05/2024	Spektrofotometrie (UV/VIS)	SA
Polyfenoly vypoč. jako ekvivalent kyseliny kávové	mg/kg	308	81	Internal Method, MI 1495 rev 05/2024	Spektrofotometrie (UV/VIS)	SA
Polyfenoly vypoč. jako ekvivalent pyrogallolu	mg/kg	268	71	Internal Method, MI 1495 rev 05/2024	Spektrofotometrie (UV/VIS)	SA
Tuk	g/100 g	56.28	3.66	Internal Method 1 [DE Food], SOP:00.12000.L, 2024-09	Gravimetrie	SA
Číslo kyselosti (mg KOH/g)	mg KOH/g tuku	0.20	6%	SOP 8.55.**	Volumetrie	SA
Hustota	g/ml	0.927	0.001	Internal Method 1 [DE Food], SOP:00.14500.L, 2024-05	Měření hustoty	SA
Peroxidové číslo	meqO2/kg	2.58	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
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

Fyzikální a chemické zkoušky

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
C 6:0 (kyselina kapronová)	g/100 g tuku	<0.1	0.8	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	0.4		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	0.3		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	<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	<0.1		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	9.2		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	<0.1		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	0.7		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:17 (kyselina heptadekanová)	g/100 g tuku	0.2	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	2.9		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	0.1		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	4.9	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	<0.1		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	51.7		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	0.6	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	1.6		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	0.6	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	3.2		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	<0.1		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
C18:3 n3 (kyselina alfa-linolenová)	g/100 g tuku	0.6	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	<0.1		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	0.4		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	0.2		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	<0.1		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	0.4		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	<0.1		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	0.2		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	<0.1		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
C22:5n-3 dokosapentaenová (DPA)	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
DHA Kyselina dokosahexaenová C22:6	g/100 g tuku	26.5		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	<0.1		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	<0.1		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	13.7	2.4	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	54.4	5.4	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	31.2	6.4	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
transmastné kyseliny v tuku	g/100 g	0.3	0.2	DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
neidentifikovatelné mastné kyseliny v tuku	g/100 g	0.5		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	7.7		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	30.6		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	17.6		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	0.2		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
neidentifikovatelný FA v produktu	g/100 g	0.3		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	27.1	3.3	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	3.7	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
omega9 mastné kyseliny v tuku	g/100 g	51.9		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	30.8	3.4	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	15.3		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	2.1		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	29.2		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	17.3		DGF C-VI 11e(18)/10a(00) mod. [DE Food], SOP:00.12100.L	GC-FID	SA
TOTOX		9.94		SOP-N CH.37	Výpočet	SN
Vitamin D3 (cholecalciferol)	µg/100 g	3.856	1.003	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-DAD	SA
Vitamin E profil (Alfa-tokoferol)	mg/100 g	23.832	3.622	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD	SA
Vitamin E profil (Beta-tokoferol)	mg/100 g	2.033	0.382	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD	SA
Vitamin E profil (Delta-tokoferol)	mg/100 g	44.794	8.421	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD	SA
Vitamin E profil (Gamma-tokoferol)	mg/100 g	96.369	18.117	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD	SA
Vitamin E profil (suma tokoferolů)	mg/100 g	167.028	31.401	Internal Method T-VIT-MET3318 v.1.2	LC-FLD	SA
Menachinon 4 (vitamin K2)	µg/100 g	< 50		USP 41 NF36 method 1 mod.+ EN 14148 mod.	LC-FLD	SA
Menachinon 7 (vitamin K2)	µg/100 g	< 50		USP 41 NF36 method 1 mod.+ EN 14148 mod.	LC-FLD	SA

Parametr	Jednotka	Naměřená hodnota	Nejistota měření*	Zkušební metoda	Princip metody	TZ
Vzorek testován na celých kapslích		Yes				SN
Homogenizace		1			Homogenizace	SN

Doplňkové informace

Naměřené hodnoty po přepočtu na dávku 3 kapsle:

Kyselina eikosapentaenová (EPA): <LOQ

Kyselina dokosaheptaenová (DHA): 737 mg

Suma Omega-3: 753 mg

Suma Omega-9: 1443 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 zákazníkem. 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: Nada Krejcová

Číslo dokumentu: 2025811142652788

Kontrola platnosti dokumentu

<https://www.linktothedocument.com>



Protokol o zkoušce schvaluje:

Jitka Pinkrová

Vedoucí laboratoře


