

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® Vegan Omega

**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

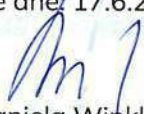
Protokoly o zkoušce č. 4/25/108, č. 183/25/05547

Osvědčení vydal SZÚ Praha na žádost distributora.

Platnost certifikátu do 17.6.2028

Číslo osvědčení: 183-110/25

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 přijmu vzorku	30. 4. 2025 (Mgr. K. Žádná)
Způsob odběru vzorků:	Výběr vzorku určeného ke zkouškám provedl zákazník.
Zadání:	Stanovení kadmia, olova a rtuť 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

4/25/0712	05441/25/5	VEGAN OMEGA	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)
VEGAN OMEGA-3	85	< 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

Description:

Shelf life: 3 years from date of production

High DHA concentrate on triglyceride (TG) basis made from algae oil. The product is liquid at room temperature. The specification is a min 90% TG product with 2.5-5.0 mg/g of mixed tocopherols added. The mixed tocopherol (E306) is of non –GMO and identity preserved quality.

Parameter	Unit	Limit	Specification	Method	Remark
C20:5n3 (EPA)	Area%	report		GCRO001	1
	mg/g as TG	report		GCRO001	1
	mg/g as FFA	report		GCRO001	1
C22:6n3 (DHA)	Area%	report		GCRO001	1
	mg/g as TG	min	700	GCRO001	1
	mg/g as FFA	min	674	GCRO001	1
C22:5n6 (DPA n6)	Area%	report		GCRO001	1
	mg/g as TG	report		GCRO001	1
	mg/g as FFA	report		GCRO001	1
EPA+DHA	mg/g as TG	range	700-800	GCRO001	1
	mg/g as FFA	range	674-770	GCRO001	1
Total omega-3	Area%	report		GCRO001	1
	mg/g as TG	min	700	GCRO001	1
	mg/g as FFA	min	674	GCRO001	1
Trans fat	w/w %	max	1	GCRO024	1
Acid value	mg KOH/g	max	0.5	GCRO003	1
Free fatty acid	w/w%	max	0.25	GCRO003	1
Peroxide value (PV)	mEq/kg	max	2.0	GCRO006	1
Anisidine value (AV)	Units	max	8	GCRO007	1
Totox (2 x PV + AV)	Units	max	9	Calculation	1
Color	Gardner	max	5	GCRO004	1
Cold test	3 Hours / 0°C	report		GCRO005	1
Absorbance at 233 nm	Units	max	0.6	GCRO022	1
Oligomers	Area %	max	1.0	GCRO023	1
Triglycerides	Area %	min	90	GCRO023	1
Ethyl Esters	Area %	report		GCRO023	1
Total Cholesterol	mg/g	report		GCRO004	1
Unsaponifiable matter	w/w %	max	4.5	GCRO008	2
Water content	w/w %	max	0.05	GCRO014	1

Remarks:

- 1) Parameter analyzed in accordance with specified method on every batch, and reported on Certificate of Analysis.
- 2) Parameter is analyzed at least 3 times/year. Conformity is reported in Certificate of Analysis.



Parameter	Unit	Limit	Specification	Method	Remark
Environmental parameters:					
Dioxins and furans	ng/kg WHOTEQ (2005)	max	1.0	External Laboratory	2
Dioxin-like PCBs	ng/kg WHOTEQ (2005)	max	1.5	External Laboratory	2
Sum of Dioxins, furans and Dioxin-like PCBs	ng/kg WHOTEQ (2005)	max	3.0	External Laboratory	2
PCBs (209 Congeners)	mg/kg	max	0.03	External Laboratory	2
Benzo(a)pyrene	µg/kg	max	1.0	External Laboratory	2
Sum PAH4	µg/kg	max	2.0	External Laboratory	2
Arsenic (As)	mg/kg	max	0.1	External Laboratory	2
Cadmium (Cd)	mg/kg	max	0.1	External Laboratory	2
Lead (Pb)	mg/kg	max	0.05	External Laboratory	2
Mercury (Hg)	mg/kg	max	0.04	External Laboratory	2
Pesticides:*	mg/kg	max	0.01	External Laboratory	2
Microbiological parameters:					
Total aerobic microbial count	cfu/1 g	max	10 ³	External Laboratory	2
Total yeast and mould count	cfu/1 g	max	10 ²	External Laboratory	2
<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/1 g	max	Absent	External Laboratory	2
<i>Escherichia coli</i>	cfu/1 g	max	Absent	External Laboratory	2
<i>Salmonella spp</i>	cfu/10 g	max	Absent	External Laboratory	2
Bile-tolerant Gram neg.(<i>Enterobacteriaceae</i>)	cfu/1 g	max	10 ²	External Laboratory	2
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	cfu/1 g	max	Absent	External Laboratory	2

Remarks:

1) Parameter analyzed in accordance with specified method on every batch, and reported on Certificate of Analysis.

2) Parameter is analyzed at least 3 times/year. Conformity is reported in Certificate of Analysis.

*Pesticides are tested as specified in "pesticide specification attachment" which is available on request.

The limit of 0.01 mg/kg applies to each pesticide.

This document has been authorized using electronic signatures.



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.	BRAINMARKET s.r.o.
Zkušební laboratoř EUROFINS CZ	Hladnovská 83/93
Radiová 1285/7	SLEZSKÁ OSTRAVA - MUGLINOV
102 00 Praha 10 - Hostivař	712 00 OSTRAVA
IČO: 27449408	CZECH REPUBLIC
tel.: +420 778 488 111 E-mail: ClientService.cz@ftcee.eurofins.com	

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 subdodavatelsky * - 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 subdodavatelsky
---------------------	--	---

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 laboratore