



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o.o.
ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Raport z badań nr 123515/2024 Str. 1/4

Data wydania: 19-11-2024

Nr Analizy: QA / 13333 / 24
Data pobrania:
Data przyjęcia: 31-10-2024
Data rozpoczęcia badania: 05-11-2024
Data zakończenia badania: 14-11-2024
Kod Klienta: PL1361

Zleceniodawca:
SFD Spółka Akcyjna
ul. Głogowska 41
Opole
45-315

Jednostka: SFD Spółka Akcyjna

Identyfikacja Próbk:

114441 / 24

Produkt: Allnutrition Fitking Protein Wafer 37g Cococnut Flavour

Data ważności: : 30-09-2025

Opakowanie: oryginalne

Lot/ Nr partii: 1269

Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń

Masa/objętość/powierzchnia: 37g

Temperatura przy przyjęciu (°C): 18,2 °C

Procedura pobierania próbek, plan pobierania próbek, miejsce pobrania, osoba pobierająca: Klient nie określił.

Analiza <i>Metoda</i>	Wynik	U	Jednostka
(a) Kadm, ołów, arsen <i>CZ_SOP_D06_09_002 (US EPA 200.8, ČSN EN ISO 17294-2, ČSN EN 15111)</i>			
Kadm	<0.0050		mg/kg
Ołów	<0.010		mg/kg
Arsen	<0.10		mg/kg
(a) Rtęć <i>CZ_SOP_D06_09_024 (ČSN 75 7440, samples prepared as per CZ_SOP_D06_04_P01 chap. 10.1)</i>	<0.0030		mg/kg
(a) Wartość odżywcza - rozszerzona	Wyniki poniżej		.
(a) Wilgotność <i>CZ_SOP_D06_09_452</i>	5.57	0.06	g/100 g
(a) Popiół ogółem <i>CZ_SOP_D06_09_458 (CSN 56 0116-4, ČSN ISO 936, ČSN ISO 2171)</i>	2.23	0.067	g/100 g
(a) Białko <i>CZ_SOP_D06_09_475 (ČSN EN ISO 14891, ČSN EN ISO 16634-1, ČSN EN ISO 16634-2)</i>	22.7	1.14	g/100 g
(a) Błonnik pokarmowy <i>CZ_SOP_D06_09_465 (AOAC Metoda 985.29) Metoda enzymatyczna</i>	5.07	1.01	g/100 g
(a) Tłuszcz <i>CZ_SOP_D06_09_482</i>	34.6	1.73	g/100 g
(a) Profil kwasów tłuszczowych <i>CZ_SOP_D06_09_202 (CSN EN ISO 12966-1, CSN EN ISO 12966-2)</i>			

Emilia Czarnik

Raport sporządziła:
Emilia Czarnik



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o.o.
ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Raport z badań nr 123515/2024 Str. 2/4

Data wydania: 19-11-2024

Nr Analizy: QA / 13333 / 24
Data pobrania:
Data przyjęcia: 31-10-2024
Data rozpoczęcia badania: 05-11-2024
Data zakończenia badania: 14-11-2024
Kod Klienta: PL1361

Zleceniodawca:
SFD Spółka Akcyjna
ul. Glogowska 41
Opole
45-315

Jednostka: SFD Spółka Akcyjna

Identyfikacja Próbk:

114441 / 24

Produkt: Allnutrition Fitking Protein Wafer 37g Cococnut Flavour

Data ważności: : 30-09-2025

Opakowanie: oryginalne

Lot/ Nr partii: 1269

Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń

Masa/objętość/powierzchnia: 37g

Temperatura przy przyjęciu (°C): 18,2 °C

Procedura pobierania próbek, plan pobierania próbek, miejsce pobrania, osoba pobierająca: Klient nie określił.

Analiza <i>Metoda</i>	Wynik	U	Jednostka
Nasycone kwasy tłuszczowe	20.4	6.12	g/100 g
Jednonienasycone kwasy tłuszczowe	10.7	3.22	g/100 g
Wielonienasycone kwasy tłuszczowe	1.86	0.56	g/100 g
Kwasy tłuszczowe trans	<0.10		g/100 g
Suma omega-3 FA	<0.10		g/100 g
Suma omega-6 FFA	1.78	0.54	g/100 g
(a) Węglowodany przyswajalne <i>CZ_SOP_D06_09_479 (Regulation (EU) 1169/2011, Decree 330/2009 Coll.) z wyliczenia</i>	29.8	2.09	g/100 g
(a) Wartość energetyczna <i>CZ_SOP_D06_09_479 (Regulation (EU) 1169/2011, Decree 330/2009 Coll.) z wyliczenia</i>			
Energia (kJ)	2210	155	kJ/100g
Energia (kcal)	529	37	kcal/100g
Energia z tłuszczu (kJ)	1280	90	kJ/100g
Energia z tłuszczu (kcal)	306	21.4	kcal/100g
(a) Profil cukrów <i>CZ_SOP_D06_09_494 (CSN EN 12630)</i>			
Glukoza	2.11	0.422	g/100 g
Galaktoza	<0.050		g/100 g
Sacharoza	3.78	0.755	g/100 g

Emilia Czarnik

Raport sporządziła:
Emilia Czarnik



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o.o.
ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Raport z badań nr 123515/2024 Str. 3/4

Data wydania: 19-11-2024

Nr Analizy: QA / 13333 / 24
Data pobrania:
Data przyjęcia: 31-10-2024
Data rozpoczęcia badania: 05-11-2024
Data zakończenia badania: 14-11-2024
Kod Klienta: PL1361

Zleceniodawca:
SFD Spółka Akcyjna
ul. Glogowska 41
Opole
45-315

Jednostka: SFD Spółka Akcyjna

Identyfikacja Próbkki:

114441 / 24

Produkt: Allnutrition Fitking Protein Wafer 37g Cococnut Flavour

Data ważności: : 30-09-2025

Opakowanie: oryginalne

Lot/ Nr partii: 1269

Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń

Masa/objętość/powierzchnia: 37g

Temperatura przy przyjęciu (°C): 18,2 °C

Procedura pobierania próbek, plan pobierania próbek, miejsce pobrania, osoba pobierająca: Klient nie określił.

Analiza Metoda	Wynik	U	Jednostka
Maltoza	<0.050		g/100 g
Laktoza	3.76	0.753	g/100 g
Suma cukrów	9.65	1.93	g/100 g
(a) Sucha masa CZ_SOP_D06_09_452	94.4	0.94	g/100 g
(a) Sól CZ_SOP_D06_09_001 (US EPA 200.7, ČSN EN ISO 11885)	0.358	0.07	g/100 g

Wartość energetyczna obliczona na podstawie wyników uzyskanych dla każdego parametru może różnić się od zaraportowanych wyników wartości energetycznej (kJ, kcal). Różnice wynikają z obliczeń i zaokrągleń surowych danych uzyskanych przez laboratorium. W przypadku gdy podana wartość dla cukrów jest wyższa niż dla węglowodanów, na etykiecie produktu powinna być umieszczona zawartość węglowodanów taka sama jak dla cukrów. Zaleca się obliczanie wartości energetycznej zgodnie ze wzorami: Energia kJ = (białko * 17) + (tłuszcz * 37) + (węglowodany przyswajalne * 17) + (błonnik pokarmowy * 8). Energia kcal = (białko * 4) + (tłuszcz * 9) + (węglowodany przyswajalne * 4) + (błonnik pokarmowy * 2). Wyniki na etykiecie należy zaokrąglić zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. Na wartość fruktozy wpływa obecność maltitolu.

Metoda błonnika pokarmowego opiera się na metodzie AOAC 985.29, która nie pozwala na oznaczenie skrobi odpornej, rozpuszczalny błonnik pokarmowy o niższej masie cząsteczkowej (np. fruktooligosacharydy i galaktooligosacharydy), większość inuliny, polidekstrozy i opornych maltodekstryn. Jeżeli produkt zawiera powyższe składniki, z wyjątkiem tych określonych w COA, nie są one brane pod uwagę w raportowanych wynikach zawartości błonnika pokarmowego, przyswajalnych węglowodanów i wartości energetycznej.

Zawartość białka oblicza się według wzoru: białko = ilość azotu ogólnego × współczynnik azotu. Współczynnik azotowy dla większości matryc wynosi 6,25 (z wyjątkiem produktów mlecznych 6,38 i produktów pszennych 5,70). Całkowita wartość białka może ulec zmianie zgodnie z wymaganiami rozporządzenia 1169/2011 w przypadku, gdy próbka zawiera niebiałkowe źródła azotu.

Emilia Czarnik

Raport sporządziła:
Emilia Czarnik



ALS FOOD & PHARMACEUTICAL POLSKA Sp. z o.o.
ul. Rubież 46E, 61-612 Poznań

Raport z badań nr 123515/2024 Str. 4/4

Data wydania: 19-11-2024

Nr Analizy: QA / 13333 / 24
Data pobrania:
Data przyjęcia: 31-10-2024
Data rozpoczęcia badania: 05-11-2024
Data zakończenia badania: 14-11-2024
Kod Klienta: PL1361

Zleceniodawca:
SFD Spółka Akcyjna
ul. Glogowska 41
Opole
45-315

Jednostka: SFD Spółka Akcyjna

Identyfikacja Próbk:

114441 / 24

Produkt: Allnutrition Fitking Protein Wafer 37g Cococnut Flavour

Data ważności: : 30-09-2025

Opakowanie: oryginalne

Lot/ Nr partii: 1269

Próbka przy przyjęciu bez zastrzeżeń

Masa/objętość/powierzchnia: 37g

Temperatura przy przyjęciu (°C): 18,2 °C

Procedura pobierania próbek, plan pobierania próbek, miejsce pobrania, osoba pobierająca: Klient nie określił.

Oznaczenia i informacje:

Lista Skrótów: LQ- granica oznaczalności; LD- granica wykrywalności; LV- wartość graniczna; RV- wartość zalecana; Z- Zgodny; A- Akceptowalny; NZ- Niezgodny; Unid.- Jednostka; U- niepewność pomiaru, S.Z.- stwierdzenie zgodności.

Niepewność oszacowana została tylko i wyłącznie dla pomiaru daną metodą badawczą. Podana niepewność jest niepewnością rozszerzoną, uzyskaną przez pomnożenie niepewności standardowej i współczynnika rozszerzenia $k=2$, co w przybliżeniu zapewnia poziom ufności 95%

Analiza oznaczona symbolem (s) nie jest akredytowana i została wykonana u zewnętrznego dostawcy badań.

Analiza oznaczona symbolem (a) jest akredytowana i została wykonana w laboratorium ALS Czechy, zgodnie z zakresem akredytacji nr 1163 lub w innym laboratorium z grupy ALS/u zewnętrznego dostawcy badań, zgodnie z zakresem akredytacji wskazanym dla każdej metody badawczej powyżej.

Analiza oznaczona symbolem * nie jest objęta zakresem akredytacji.

Sprawozdanie z badań odnosi się wyłącznie do analizowanych próbek.

Dokument został wygenerowany elektronicznie. Częściowe kopiowanie tego dokumentu jest zabronione.

Emilia Czarnik

Raport sporządziła:
Emilia Czarnik

Koniec raportu