



Protokol o zkoušce

Zakázka	: FP2527943	Datum vystavení	: 20.8.2025
Zákazník	: JUVERIL spol. s r.o.	Laboratoř	: ALS Czech Republic, s.r.o.
Kontakt	: Jaroslav Stráňavský	Kontakt	: F&P Zákaznický servis
Adresa	: Jaurisova 515/4 140 00 Praha 4 - Michle Česká republika	Adresa	: Na Harfě 336/9 Praha 9 - Vysočany 190 00 Česká Republika
E-mail	: enviro1000enviro@gmail.com	E-mail	: czsupport.food@alsglobal.com
Telefon	: ----	Telefon	: +420 226 226 998
Projekt	: ----	Stránka	: 1 z 3
Číslo objednávky	: ----	Datum přijetí vzorků	: 11.8.2025
		Číslo nabídky	: PR2018JUVSP-CZ0001 (CZ-111-20-0000)
Místo odběru	: ----	Datum zkoušky	: 13.8.2025 - 20.8.2025
Vzorkoval	: zákazník	Úroveň řízení kvality	: Standardní QC dle ALS ČR interních postupů

Poznámky

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Laboratoř není zodpovědná za údaje o vzorku dodané zákazníkem a jejich vliv na platnost výsledku.

Laboratoř prohlašuje, že výsledky zkoušek se týkají pouze vzorků, které jsou uvedeny na tomto protokolu. Pokud není na protokolu o zkoušce v části "Vzorkoval" obsaženo „ALS“, pak platí, že výsledky se vztahují ke vzorku, jak byl přijat.

Hodnota fruktosy může být ovlivněna přítomností maltitolu.

Metoda dietární vlákniny je založena na metodice AOAC 985.29, která není schopna stanovit některé rezistentní škroby, nízkomolekulární rozpustnou dietární vlákninu (např. frukto-oligosacharidy a galakto-oligosacharidy), většinu inulinu, polydextrosy a rezistentních maltodextrinů. Pokud výrobek obsahuje výše uvedené složky, s výjimkou stanovených a uváděných v COA, nejsou tyto zohledněny ve výsledné hodnotě dietární vlákniny, dostupných sacharidů a energetických hodnot.

Bílkovinami se rozumí obsah bílkovin vypočtený podle vzorce: bílkovina = množství celkového dusíku × dusíkový faktor. Dusíkový faktor je pro většinu matric 6,25 (s výjimkou pro mléčné výrobky 6,38 a pšeničné výrobky 5,70). V případě, že vzorek obsahuje nebílkovinné zdroje dusíku, může být v souladu s požadavky nařízení 1169/2011 hodnota celkových bílkovin ovlivněna.

Za správnost odpovídá

Zkušební laboratoř č. 1163
akreditovaná ČIA dle
ČSN EN ISO/IEC 17025:2018

Jméno oprávněné osoby

Kateřina Hubáčková

Pozice

Site Manager Food



GMP+ registrovaná laboratoř-GMP050490

Společnost je certifikována dle ČSN EN ISO 14001 (Systémy environmentálního managementu) a ČSN ISO 45001 (Systémy managementu bezpečnosti a ochrany zdraví při práci)

Údaje o vzorcích

Počet přijatých vzorků : 2

Počet analyzovaných vzorků : 2

Datum přijetí vzorků

11.8.2025 09:00

Pokud zákazník neuvede datum odběru vzorku, laboratoř ho z procesních důvodů určí sama. Datum je pak rovno datu přijetí vzorku do laboratoře a je uvedeno v závorkách.



Matrice : Doplněk stravy

Identifikace vzorku	Název vzorku	Datum odběru/čas odběru
FP2527943-001	J 02 (vzorka 2x 100ml)	11.8.2025
FP2527943-002	Gingko (vzorka 2x 100ml)	11.8.2025

Výsledky zkoušek

Matrice: Doplněk stravy

Identifikace vzorku
Datum odběru/čas odběru

FP2527943-001
11.8.2025

FP2527943-002
11.8.2025

Parametr	Metoda	LOQ	Jednotka	Výsledek	NM	Výsledek	NM	Výsledek	NM
nutriční ukazatele									
bílkoviny	B-PROT-DUM	0.060	g/100 g	2.55	± 5.0%	1.95	± 5.0%	----	----
dietární vláknina	B-DF-ENZ	0.50	g/100 g	0.67	± 20.0%	0.76	± 20.0%	----	----
dostupné sacharidy	B-ENE2-CC	0.30	g/100 g	8.70	± 7.0%	9.88	± 7.0%	----	----
popel	B-ASH-GR	0.060	g/100 g	6.16	± 3.0%	5.31	± 3.0%	----	----
sůl jako NaCl	B-METORDT2	0.00125	g/100 g	2.49	± 20.0%	1.76	± 20.0%	----	----
tuk	B-FATT-NMR	0.10	g/100 g	3.65	± 5.0%	18.4	± 5.0%	----	----
energetická hodnota (kJ/100 g)	B-ENE2-CC	50	kJ/100 g	332	± 7.0%	887	± 7.0%	----	----
energetická hodnota (kcal/100 g)	B-ENE2-CC	12	kcal/100g	79	± 7.0%	212	± 7.0%	----	----
sušina	B-DRY-GR	0.10	g/100 g	21.7	± 1.0%	36.3	± 1.0%	----	----
energie z tuku (kJ/100 g)	B-ENE2-CC	10	kJ/100 g	135	± 7.0%	680	± 7.0%	----	----
vlhkost	B-DRY-GR	0.10	g/100 g	78.3	± 1.0%	63.7	± 1.0%	----	----
energie z tuku (kcal/100 g)	B-ENE2-CC	2.4	kcal/100g	32.3	± 7.0%	162	± 7.0%	----	----
SAFA	B-FTAFID02	0.10	g/100 g	0.58	± 30.0%	5.76	± 30.0%	----	----
MUFA	B-FTAFID02	0.10	g/100 g	1.22	± 30.0%	2.54	± 30.0%	----	----
PUFA	B-FTAFID02	0.10	g/100 g	1.67	± 30.0%	9.20	± 30.0%	----	----
TFA	B-FTAFID02	0.10	g/100 g	<0.10	----	<0.10	----	----	----
suma omega-3 MK	B-FTAFID02	0.10	g/100 g	<0.10	----	0.79	± 30.0%	----	----
suma Omega-6 FFA	B-FTAFID02	0.10	g/100 g	1.66	± 30.0%	8.39	± 30.0%	----	----
celkové kovy / hlavní kationty									
Na	B-METORDT2	0.00050	g/100g	0.997	± 20.0%	0.702	± 20.0%	----	----
cukry / sladidla									
glukóza	B-SUG-IC	0.050	g/100 g	0.079	± 20.0%	0.094	± 20.0%	----	----
galaktóza	B-SUG-IC	0.050	g/100 g	<0.050	----	<0.050	----	----	----
fruktóza	B-SUG-IC	0.050	g/100 g	0.061	± 20.0%	0.058	± 20.0%	----	----
sacharóza	B-SUG-IC	0.050	g/100 g	0.321	± 20.0%	<0.050	----	----	----
maltóza	B-SUG-IC	0.050	g/100 g	<0.050	----	<0.050	----	----	----
laktóza	B-SUG-IC	0.050	g/100 g	<0.050	----	<0.050	----	----	----
Suma cukrů	B-SUG-IC	0.30	g/100 g	0.46	± 20.0%	<0.30	----	----	----

Nejistota je rozšířená nejistota měření odpovídající 95% intervalu spolehlivosti s koeficientem rozšíření k = 2.
Vysvětlivky: LOQ = Mez stanovitelnosti; NM = Nejistota měření. NM nezahrnuje nejistotu vzorkování.

Přehled zkušebních metod

Analytické metody	Popis metody
Místo provedení zkoušky: Na Harfě 336/9 Praha 9 - Vysočany Česká Republika 190 00	
B-ASH-GR	CZ_SOP_D06_09_458 (ČSN 56 0116-4, ČSN ISO 936, ČSN EN ISO 2171) Stanovení popele gravimetricky
B-DF-ENZ	CZ_SOP_D06_09_465 (AOAC Method 985.29) Stanovení dietární vlákniny enzymaticky komerčním setem Megazym
B-DRY-GR	CZ_SOP_D06_09_452 (Journal of AOAC International vol 88, No1,2005; Journal of AOAC International vol 86, No6, 2003) Stanovení sušiny gravimetricky a výpočet vlhkosti z naměřených hodnot
B-ENE2-CC	CZ_SOP_D06_09_479 (Nařízení (EU) 1169/2011, Vyhláška č. 330/2009 Sb.) Stanovení sacharidů a energetických hodnot výpočtem z naměřených hodnot
B-FATT-NMR	CZ_SOP_D06_09_482 (Journal of AOAC International vol 88, No1,2005; Journal of AOAC International vol 86, No6, 2003) Stanovení obsahu tuku pomocí NMR
B-FTAFID02	CZ_SOP_D06_09_202 (ČSN EN ISO 12966-1, ČSN EN ISO 12966-2) Stanovení mastných kyselin metodou plynové chromatografie s FID detekcí a výpočet sum SAFA, MUFA, PUFA, TFA, Omega 3, Omega 6



Analytické metody	Popis metody
B-METORDT2	CZ_SOP_D06_09_001 (US EPA 200.7, ČSN EN ISO 11885) Stanovení prvků metodou ICP-OES a stechiometrické výpočty obsahů sloučenin z naměřených hodnot. Vzorek byl před analýzou homogenizován a mineralizován kyselinami a peroxidem vodíku.
B-PROT-DUM	CZ_SOP_D06_09_475 (ČSN EN ISO 14891, ČSN EN ISO 16634-1, ČSN EN ISO 16634-2) Stanovení celkového dusíku Dumasovou metodou analyzátořem a bílkovin výpočtem z naměřených hodnot
B-SUG-IC	CZ_SOP_D06_09_494 (ČSN EN 12630) Stanovení cukrů metodou iontové chromatografie s EC detekcí

Symbol “*” u metody značí zkoušku mimo rozsah akreditace laboratoře nebo subdodavatele. Pokud je v tabulce metod uveden kód UNICO-SUB, informuje pouze o tom, že zkoušky byly provedeny subdodavatelem a výsledky jsou uvedeny v příloze protokolu o zkoušce, včetně informace o akreditaci zkoušky. V případě, že laboratoř použila pro matici mimo rozsah akreditace nebo nestandardní matici vzorku postup uvedený v akreditované metodě a vydává neakreditované výsledky, je tato skutečnost uvedena na titulní straně tohoto protokolu v oddílu „Poznámky“. Jsou-li na protokolu o zkoušce výsledky subdodávky, je místo provedení zkoušky mimo laboratoře ALS Czech Republic, s.r.o.

Způsob výpočtu sumačních parametrů je k dispozici na vyžádání v zákaznickém servisu.

Konec protokolu o zkoušce