



## Analysebericht

Bestellnummer : **423606**

Hoogesteger  
Attn Herr. S. Wierenga  
Domineeslaan 93  
1161 BW SWANBURG

Beschreibung	:: WEIZENGRASS	Produktcode	20150528021
Empfangsdatum	:: 29. Januar 2015	Stichprobendatum	:: 28-01-2015
Berichtsdatum	:: 17.02.2015		
Lot Nr	::	Produktionsdatum	:: 28-01-2015
Menge (kg)	:: 500 ml	Mindestens haltbar bis	:: 02/02/2015
Sampler	:: Sander Wierenga	Probentransport	:: Nutrilab
Verpackung	::	Probentemperatur	:: Gekühlt
Versiegelt	:: N Plastikflasche	Beispielbedingung	:: Probe und Verpackung intakt

### Entschlossenheit

### Ergebnis

#### Allgemeines

Ich 52	Rohes Protein (Dumas, N x 6,25)	1,8	%
I 110	Rohfett (nach Säurehydrolyse)	0,3	%
Ich 190	Ballaststoffe	<0,5	%
Ich 200	Rohasche (550 ° C)	0,5	%
I 250	Stärke (polarimetrische Methode)	<0,5	%
Ich 300	Zucker, insgesamt berechnet als Glukose	0,9	%

#### Fettsäurepatrone

I 540	Fettsäurezusammensetzung (NEN-EN-ISO 5508 + 12966-2, BF3-Meth)	0.	
I 951	C 6: 0 Caprinsäure	0.	-- % rel.
I 952	C 8: 0 Caprinsäure	0.	-- % rel.
I 954	C10: 0 Caprinsäure	0.	-- % rel.
I 955	C11: 0	0.	-- % rel.
I 956	C12: 0 Laurinsäure	0.	1.0 % rel.
I 957	C14: 0 Myristinsäure	0.	1.6 % rel.
I 958	C14: 1	0.	-- % rel.
I 962	C15: 0	0.	-- % rel.
I 963	C15: 1	0.	-- % rel.
I 964	C16: 0 Palmitinsäure	0.	42.3 % rel.
I 965	C16: 1 Palmitoleinsäure	0.	-- % rel.
I 968	C17: 0 Margarinsäure	0.	1.0 % rel.
I 969	C17: 1	0.	-- % rel.
I 971	C18: 0 Stearinsäure	0.	18.2 % rel.
I 972	C18: 1 Ölsäure	0.	18.1 % rel.
Ich 950	C18: 1 cis-Vaccensäure	0.	-- % rel.

Pag. 1/3



## Analysebericht

Bestellnummer : **423606**

I 973	C18: 2 Linolsäure	q.	6.3	% rel.
I 974	C18: 3n3 alpha-Linolensäure	q.	2.4	% rel.
Ich 960	C18: 3n6 Gamma-Linolensäure	q.	--	% rel.
I 976	C20: 0 Arachinsäure	q.	1.6	% rel.
I 977	C20: 1 Gadolsäure	q.	--	% rel.
I 978	C20: 2	q.	--	% rel.
I 994	C20: 3n6	q.	--	% rel.
I 995	C20: 3n3	q.	--	% rel.
I 981	C20: 4	q.	--	% rel.
I 982	C20: 5	q.	--	% rel.
I 983	C22: 0 Eisen (III) säure	q.	4.4	% rel.
I 984	C22: 1 Erucasäure	q.	--	% rel.
I 985	C22: 2	q.	1.2	% rel.
I 988	C22: 5n3	q.	--	% rel.
I 998	C22: 6	q.	--	% rel.
I 996	C24: 0	q.	2.0	% rel.
I 997	C24: 1	q.	--	% rel.
I 941	Trans-Fettsäuren		<0,1	% rel.
I 942	Gesättigte Fettsäuren		72,0	% rel.
I 943	Einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)		18,1	% rel.
I 944	Polyungesättigten Fettsäuren		9,9	% rel.
Ich 945	Ungesättigten Fettsäuren		28,0	% rel.
I 934	Omega-3-Fettsäuren		2,4	% rel.
I 935	Omega-6-Fettsäuren		7,5	% rel.
I 936	Omega-9-Fettsäuren		18,1	% rel.
I 937	Omega-3 / Omega-6-Fettsäureverhältnis		0,3	

### Nährwerte (berechnet)

I 331	Kohlenhydrate, Inhalt		0,9	g / 100 g
I 1020	Energiewert		57	kJ / 100 g

Anmerkung: = 14 kcal / 100 g

### Metalle & Mineralien

I 6011	Natrium (Na) (ICP-OES; A6000)		12,3	mg / kg
--------	-------------------------------	--	------	---------

### Vitamine

E 590	Vitamin C (Ascorbinsäure)		<10	mg / kg
-------	---------------------------	--	-----	---------

Hinweis zur Fettsäurezusammensetzung: Aus dieser fettarmen Probe konnte nicht genügend Fett isoliert werden. Das hat die Die Zuverlässigkeit / Repräsentativität der jeweiligen Fettsäurezusammensetzung kann nachteilig beeinflusst werden.

Startdatum der Analyse: 03-02-2015, Enddatum: 16-02-2015.

Die Analyseergebnisse beziehen sich nur auf die Probe. Weitere Informationen zu den angewandten Methoden erhalten Sie vom Operations Manager.

Die in diesem Bericht angegebenen Interpretationen der Analyseergebnisse liegen außerhalb des Geltungsbereichs der Akkreditierung.

Die Einheit% bezieht sich auf m / m%, sofern nicht anders angegeben.

Dieses Zertifikat darf ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung von Nutrilab BV nur in seiner Gesamtheit reproduziert werden.

Pag. 2/3



Die Bedeutung der verwendeten Zeichen ist:

Q Analyse mit RvA-Akkreditierung (ISO / IEC 17025)  
Ich Analyse durchgeführt von Nutrilab BV  
E. Analyse von Nutrilab BV ausgelagert



# nutrilab

## Analysebericht

Bestellnummer : **423606**

Betriebsleiter: AJ Voorberg - Nederlof

