

Eurofins Polska Sp. z o.o.
Aleja Wojska Polskiego 90 A
PL-82 200 Malbork
PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA
ul. Karoliny 4
40-186 Katowice
POLSKA
Tel: +48 512 638 040
www.eurofins.pl



AB 1334

AronPharma sp. z o. o.
Trzy lipy 3
80-172 Gdańsk
POLSKA

Data raportu 01.02.2024

Raport analityczny AR-24-RE-009173-01



Numer próbki 122-2024-00011726

* Rodzaj próbki	1401221 01.2024 005-32419-3136366
* Zlecający badania	AronPharma sp. z o. o.
* Data zlecenia klienta	22.01.2024
* Numer zlecenia	2024_01_22_LP_5
Data przyjęcia próbki	23.01.2024
Próbki dostarczone przez	Firmę kurierską
Stan próbki	bez zastrzeżeń
Warunki transportu	w temp. otoczenia
* Próbki pobrane przez	Zlecniodawcę
* Sposób pobrania próbki/próbek	gwarantujący jej reprezentatywność
* Cel badania	niezdefiniowany
* Kod próbki klienta	1401221 01.2024
* Termin przydatności	01.2024
* Numer Partii	1401221 01.2024
Ilość próbek zbadanych	1
Data rozpoczęcia badania	25.01.2024
Data zakończenia badania	31.01.2024

Wyniki badań / Rezultaty

ST05Z Zawartość białka (Nx6,25) (A)

Metoda ISO 1871:2009, Miareczkowa
Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334

Zawartość azotu	<0,06	*	%	0.06 ± 0.01
Zawartość białka (Nx6,25)	<0,38	*	%	0.38 ± 0.06

ST06M Zawartość błonnika (A)

Metoda AOAC 991.43:1994, na podstawie testu odczynnikowego Megazyme K-TDFR, Grawimetryczna
Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334

Zawartość błonnika	<0,2	*	%
--------------------	------	---	---

0.2 ± 0.1

ST0D9 Wartość energetyczna (z obliczeń) (A)

Metoda Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Obliczeniowa
Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334

Wartość energetyczna (kcal)	188	kcal/100 g
Wartość energetyczna (kJ)	797	kJ/100 g
Węglowodany obl. (z różnicy)	46,9	%
Węglowodany przyswajalne	46,9	%

ST0LH Całkowita zawartość tłuszczu (A)

Metoda PB/CH/51 wydanie 1 z dnia 07.04.2022, Grawimetryczna
Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334

Zawartość tłuszczu po hydrolizie	<0,20	* %
----------------------------------	-------	-----

0.20 ± 0.03

ST0SI Profil kwasów tłuszczowych (A)

Metoda PN EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06, Metoda chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo
jonizacyjną, GC-FID

Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334

C 22:5 Kwas dokozapentaenowy (Omega-3)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 10:0 Kwas dekanowy (kaprynowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 11:0 Kwas undekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 12:0 Kwas laurynowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 13:0 Kwas tridekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:0 Kwas mirystynowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:1 Kwas (9Z)-tetradekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 15:0 Kwas pentadekanowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 15:1 Kwas pentadekenowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 16:0 Kwas heksadekanowy (palmitynowy)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 16:1 Kwas palmitoleinowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 17:0 Kwas margarynowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 17:1 Kwas heptadekenowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:0 Kwas stearynowy	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:1 C11	<0,1	* %	

				0.1 ± 0.01
C 18:1 n9 Kwas oktadekanowy (oleinowy)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:1C Inne	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:1T Kwas elaidynowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:2 Kwas oktadekadienowy (linolowy)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:2 Trans	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:3 (Kwas 6,9,12 gamma Linolenowy)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.09
C 18:3 Kwas 9,12,15 alfa linolenowy ALA	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:3 trans	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:4 Kwas oktadekatetraenowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:0 Kwas arachidowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:1 Kwas eikozenowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:2 Kwas eikozadienowy n-6	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:3 Kwas eikozatrienowy n-3	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:3 Kwas eikozatrienowy n-6	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:4 Kwas eikozatetraenowy/arachidonowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:5 Kwas eikozapentaenowy (EPA)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.02
C 21:0 Henikanozanian metylu	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:0 Kwas behenowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:1 Kwas dokozenowy (erukowy)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:1 Suma izomerów	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:2 Kwas dokoziadienowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:4 Kwas dokoizatetraenowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01

C 22:6 Kwas dokozaheksaenowy Omega-3 (DHA)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 23:0 Kwas trikozanowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 24:0 Kwas lignocerynowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.02
C 24:1 Kwas nerwonowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 4:0 Kwas masłowy	<0,1	*	%	0.1 ± 0.02
C 6:0 Kwas heksanowy (kapronowy)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 8:0 Kwas oktanowy (kaprylowy)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
Zawartość kwasów tłuszczowych jednonienasyconych	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.02
Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.01
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-3	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.02
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-6	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.01
Zawartość kwasów tłuszczowych Omega-9	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.02
Zawartość kwasów tłuszczowych trans	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.02
Zawartość kwasów tłuszczowych wielonienasyconych	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.01
ST0SR Zawartość soli (NaCl), obl. z zawartość sodu (Na) (A)				
Metoda Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Obliczeniowa				
Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334				
Zawartość soli jako NaCl	0,02		%	± 0,00
ST0Y8 Zawartość popiołu ogólnego (A)				
Metoda PN-A-79011-8:1998, Grawimetryczna				
Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334				
Popiół	0,06		%	± 0,01
ST0YE Zawartość wody, suchej masy (A)				
Metoda PN-A-79011-3:1998, wagowa				
Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334				
Zawartość suchej masy	47,0		%	± 7,1
Zawartość wody	53,0		%	± 7,9
ST15G Zawartość cukrów (A)				

Metoda PB/CH/36 wyd. 4 z dnia 31.10.2019, Metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RI (HPLC-RI), LC-RI

Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334

Fruktoza	39,74	%	± 5,56
Glukoza	6,00	%	± 0,84
Laktoza	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Maltoza	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Sacharoza	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Zawartość cukrów ogółem	45,74	%	± 10,52
Zawartość galaktozy	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Zawartość rafinozy	<0,10	%	0.10 ± 0.02

ST18R Zawartość sodu (A)

Metoda PB/CH/38 wyd. 4 z dnia 10.03.2022, Metoda fotometrii płomieniowej

Eurofins Polska Sp. (Malbork), nr akredytacji AB 1334

Zawartość sodu	0,006	g/100 g	± 0,001
----------------	-------	---------	---------

* = Poniżej określonego poziomu oznaczalności

A = Metoda akredytowana

+/- Niepewność pomiaru wyrażona jako niepewność rozszerzona przy poziomie ufności około 95% i współczynniku rozszerzenia k=2. Dla rezultatów badania podanych w formie „< lub >”, podana niepewność pomiaru dotyczy wyłącznie odpowiednio dolnej lub górnej granicy akredytowanego zakresu pomiarowego.

x = Dane dostarczone od Klienta

PODSUMOWANIE

Wyniki dla zawartości poszczególnych kwasów tłuszczowych oraz sumy izomerów trans kwasów tłuszczowych odnoszą się do tłuszczu [g/100g tłuszczu]; zawartości pozostałych grup kwasów tłuszczowych odnoszą się do próbki [g/100 g próbki].



Autoryzujący:
Monika Dudek - Zastępca Kierownika Pracowni Chemicznej

Zatwierdzający: Julia Czerwińska
Koordynator ds. Technicznej Obsługi Klienta

1. Wyniki odnoszą się do otrzymanych i badanych próbek.
2. Wyników badań nie można powielać inaczej niż w całości bez pisemnej zgody Eurofins Polska Sp. z o.o.
3. Laboratorium podaje niepewność pomiaru, gdy jest to istotne dla ważności wyników lub zastosowania wyników badań; jest uzgodnione z klientem; jeśli niepewność pomiaru wpływa na zgodność z wyspecyfikowaną granicą.
4. Klient ma prawo do złożenia skargi w terminie 14 dni od daty otrzymania raportu analitycznego. Dopuszcza się przyjmowanie skargi jedynie w formie pisemnej, drogą elektroniczną na adres reklamacje@eurofins.pl lub drogą pocztową.
5. Zatwierdzone wyniki badań wykonywanych u dostawców autoryzowane są przez osoby upoważnione w laboratorium dostawcy.
6. W przypadku, gdy Klient wymaga stwierdzenia zgodności ze specyfikacją lub wymaganiem dotyczącym badania a zasada podejmowania decyzji nie jest zawarta w w/w dokumentach, Laboratorium uzgał zasadę, która będzie zastosowana.
7. Laboratorium nie ponosi odpowiedzialności za dane dostarczone przez Klientów. Dostarczone dane mogą wpływać na ważność wyników.



Eurofins Polska Sp. z o.o.
 Aleja Wojska Polskiego 90 A
 PL-82 200 Malbork
 PRACOWNIA MIKROBIOLOGICZNA
 ul. Karoliny 4
 40-186 Katowice
 POLAND
 Tel: +48 512 638 040
 www.eurofins.pl



AB 1334

AronPharma sp. z o. o.
 Trzy lipy 3
 80-172 Gdańsk
 POLSKA

Issue date 01.02.2024

Analytical report AR-24-RE-009173-01



Sample code 122-2024-00011726

x Type of sample	1401221 01.2024
	005-32419-3136366
x Prescriber	AronPharma sp. z o. o.
x Purchase order date	22.01.2024
x Client Purchase order nr.	2024_01_22_LP_5
Reception date	23.01.2024
Transport by	Courier
Sample condition	acceptable
Transport condition	at ambient temp.
x Sampling Person	Principal
x Type of sampling	to guarantee its representativeness
x Purpose of the testing	non-specific
x Client sample code	1401221 01.2024
x Best before date	01.2024
x Batch number	1401221 01.2024
Number of tested samples	1
Start analysis	25.01.2024
End Analysis	31.01.2024

Results / Outcomes

ST05Z Protein content (Nx6,25) (A)

Method ISO 1871:2009, Titrimetry
 Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334
 Nitrogen - Kjeldahl

<0,06	*	%	0.06 ± 0.01
<0,38	*	%	0.38 ± 0.06

ST06M Fibre content (A)

Method AOAC 991.43:1994 , Gravimetry
 Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334
 Total dietary fibre

<0,2	*	%
------	---	---

0.2 ± 0.1

ST0D9 Energy value, calculations (A)

Method Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Calculation

Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334

Carbohydrate calculated (difference)	46,9	%
Carbohydrates digestible	46,9	%
Energy value (kcal)	188	kcal/100 g
Energy value (kJ)	797	kJ/100 g

ST0LH Total fat content (A)

Method PB/CH/51 wydanie 1 z dnia 07.04.2022, Gravimetry

Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334

Content of fat after hydrolisis	<0,20	* %	0.20 ± 0.03
---------------------------------	-------	-----	-------------

ST0SI Fatty acid profile (A)

Method PN EN ISO 12966-1:2015-01 + AC:2015-06, GC-FID

Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334

C 10:0 (Capric acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 11:0 (Undecanoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 12:0 (Lauric acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 13:0 (Tridecanoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:0 (Myristic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 14:1 (Myristoleic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 15:0 (Anteispentdecanoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 15:1 (Pentadecenoic acid) + Isomers	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 16:0 (Palmitic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 16:1 (Palmitoleic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 17:0 (Margaric acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 17:1 (Heptadecenoic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:0 (Stearic acid)	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:1 c others	<0,1	* %	0.1 ± 0.01
C 18:1 C11	<0,1	* %	0.1 ± 0.01

C 18:1 n9 Octadecan acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:1t (Elaidic Acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:2 (Linoleic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:2 (trans/trans)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:3 (alpha-linolenic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:3 (gamma-linolenic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.09
C 18:3 trans	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 18:4 (Octadecatetraenic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:0 (Arachidic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:1 (Eicosenoic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:2 Eicosadienoic acid n-6	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:3 (Eicosatrienoic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:4 Eicosatetraenoic/Arachidonic acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 20:5 Eicosapentaenoic acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.02
C 20:3 Eicosatrienoic acid n-6	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 21:0 Henikanozanian metylu	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:0 (Behenic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:1 Docosenoic acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:1 isomers	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:2 (Docosadienoic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:4 Docosatetraenoic acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:5 Docosapentaenoic acid (Omega 3)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 22:6 omega 3	<0,1	*	%	

				0.1 ± 0.01
C 23:0 (Tricosanoic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 24:0 (Lignoceric acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.02
C 24:1 (Nervonic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 4:0 Butanoic acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.02
C 6:0 (Caproic acid)	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
C 8:0 Octanoic acid	<0,1	*	%	0.1 ± 0.01
Mono unsaturated fatty acids	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.02
Omega-3 fatty acids	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.02
Omega-6 fatty acids	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.01
Omega-9 fatty acids	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.02
Poly unsaturated fatty acids	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.01
Saturated fatty acids	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.01
Trans fatty acids	<0,1	*	g/100 g	0.1 ± 0.02
ST0SR Salt (NaCl) calculated from sodium content (A)				
Method Rozp.(UE) 1169/2011 z dn. 25.10.2011r. (L304/18), Calculation				
Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334				
Salt calculated as NaCl	0,02		%	± 0,00
ST0Y8 Ash total content (A)				
Method PN-A-79011-8:1998, Gravimetry				
Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334				
Ash	0,06		%	± 0,01
ST0YE Water, dry mass content (A)				
Method PN-A-79011-3:1998, weight				
Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334				
Dry matter	47,0		%	± 7,1
Moisture (103 °C)	53,0		%	± 7,9
ST15G Sugars content (A)				
Method PB/CH/36 wyd. 4 z dnia 31.10.2019, LC-RI				
Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334				

Fructose	39,74	%	± 5,56
Galactose	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Glucose	6,00	%	± 0,84
Lactose	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Maltose	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Raffinose	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Sucrose	<0,10	%	0.10 ± 0.02
Total sugars	45,74	%	± 10,52
ST18R Content of sodium (A)			
Method PB/CH/38 wyd. 4 z dnia 10.03.2022, Flame photometry method			
Eurofins Polska Sp. (Malbork), accreditation nr. AB 1334			
Content of sodium	0,006	g/100 g	± 0,001

* = less than the limit of quantification

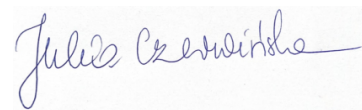
A = Method accredited

+/- Uncertainty of measurement presented as expanded uncertainty of measurement (95%; k=2). For test results given in the form „<or>”, the given uncertainty of measurement applies only to the lower or upper limit of the accredited measuring range, respectively.

x = Data provided by the customer

JUDGEMENT

The results for the content of individual fatty acids and the sum of trans isomers of fatty acids refer to fat [g/100 fat]; the contents of the other fatty acid groups refer to the sample [g/100g sample].



Authorized by:
Monika Dudek - Deputy Laboratory Manager- Chemistry Department

Approved by: Julia Czerwińska
Analytical Service Manager

1. The results apply to samples received and analyzed.
2. The test results shall not be reproduced except in full without the written permission of Eurofins Polska Sp. z o.o.
3. Laboratory measurement uncertainty is given when it is relevant to the validity of the test result or the application of the test results; it is agreed with the client; if the uncertainty of measurement affects compliance with the specified limit.
4. The client has the right to submit a complaint within 14 days of receiving the analytical report. May be admitted only complaint in writing, by email reklamacje@eurofins.pl or by mail.
5. Approved analytical results made by subcontractors are authorized by persons authorized in the laboratory of the subcontractor.
6. In case a Customer demands a statement of conformity, or a requirement related to a test and the decision making rule is not included in the documents listed above, the Laboratory appoints a rule to be applied.
7. The laboratory is not responsible for the data provided by customers. The data provided may affect the validity of the results.